

# Schön, dass Sie bei uns sind

Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Das in unserem Hotel und Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

aus der Schweiz	Kalb, Schwein, Geflügel (Kneuss), Wurst- und Fleischwaren, Trockenfleisch, Terrine
Australien	Rindfleisch
aus Neuseeland/ Australien	Lammfleisch
Kneuss Schweiz	Poulet
Frankreich	Entenleber
Zucht Estland	Zander
Zucht Schottland	Lachs
Vietnam	Krevetten
Rehrücken	Schottland, Europa
Hirschpfeffer	Spanien, Europa
Hirsch-Entrecôte	Spanien, Europa

Fleischdeklaration: Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

En Guete wünscht Ihnen

Denise und Freddy Zimmermann-Thali  
und Mitarbeiter

## Wild Genüsse

Hirsch-Trockenfleisch Carpaccio  
mit Sbrinz Splitter und Trüffel Öl

Carpaccio de chevreuil avec Sbrinz et huile de truffe  
Air-dried venison carpaccio with Sbrinz and truffle oil  
oder

Herbstlicher Salat mit frischer Entenleber  
an Aceto Modena-Vinaigrette

Salade d'automne avec foie gras de canard à la vinaigrette balsamique de Modena  
Autumn salad with fresh duck liver at Modena Vinaigrette  
oder

Weggiser Nüsslisalat mit Ei

Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg  
\*

Hausgemachte Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskernen Öl und Brotwürfeli

Crème de potiron «Maison» à l'huile de graines de citrouille et aux croûtons  
Homemade Pumpkin Soup with pumpkin seeds oil and croutons  
\*

Rosa gebratener Rehrücken Baden Baden

Selle de chevreuil "Baden-Baden" / Roasted saddle of venison "Baden-Baden"  
oder

Zartes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce

Steak de cerf à la crème / Deer steak with cream sauce

Zum Hauptgang servieren wir

Äpfel und Rotweibirne

Hausgemachte Butter Spätzle

Rotkraut, glasierte Marroni und Trauben

Les pommes et les poires au vin rouge, Spaetzle maison, chou rouge, marrons glacés et les raisins  
Apples and red wine pear, spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts and grapes  
\*

Apfeltiramisu mit Stracciatella Eis

Apple Tiramisu with with stracciatella ice cream / tiramisu aux pommes avec glace stracciatella  
oder

Maroni Püree mit Meringue und Vanille Eis

Vermicelles avec meringue et glace à la vanille / Chestnut puree with meringue and vanilla icecream  
\*\*\*

\*

Menu Komplet CHF 86.– / Menu ohne Suppe CHF 78.–

Preise sind in CHFR inkl. 7,7 % MwSt

## Geniesser Menü

Entenleberterrinen mit Eschalotten Konfitüre  
und karamellisierten Äpfeln

Terrine de foie de canard à la confiture d'échalotes et pommes caramélisées  
Duck liver terrine with shallots jam and caramelized apples  
oder/ où / or

Weggiser Nüsslisalat mit Ei

Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg  
oder/ où / or

Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm und Kartoffelpuffer

Saumon mariné à la crème de wasabi sur galettes de pomme de terre  
Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake

\*

Gold gelb gebratenes Zanderfilet auf Cherry Tomaten

Filets de sandre sur tomates  
Pike-perch fillet on cherry tomatoes

\*

Zartes Kalbssteak mit frischen Eierschwämmchen

Steak de veau avec girolle / Veal steak with egg mushroom  
oder/ où / or

Rindsfilet rosa gebraten an Sauce Bernaise

Filet de bœuf rôti / Roasted beef fillet  
oder/ où / or

Zartes Lammracks gebraten mit Kräutersauce

Carré d'agneau rôti avec sauce aux herbes / Roasted rack of lamb with herbal sauce

Serviert mit

Rosmarinkartoffeln, Gemüse frisch vom Markt und hausgemachten Saucen  
servi avec pommes de terre au romarin, légumes frais du marché et sauces diverses  
served with Rosemary potatoes, fresh vegetables from the market and homemade sauces

\*

Ananas Carpaccio

Vanille Eis im Kokosnuss Mantel und Birnenhonig

Carpaccio d'ananas avec glace à la vanille à la coquille de noix de coco et les poires au miel  
Pineapple carpaccio with vanilla icecream in coconut shell and pears honey

\*\*\*

\*

MENU COMPLET CHF 84.00 / MENU OHNE Fisch CHF 74.00

Menü Änderungen werden mit 5.00 berechnet.

## Etwas zum Voraus

<b>Knackiger Blattsalat</b>	10
Salade verte / Green salad	
<b>Weggiser Nüssli Salat mit Ei</b>	14
Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg	
<b>Herbstlicher Salat mit Speck, Trauben und Brotwürfeli</b>	16
Salade d'automne au lard avec raisins et croûtons Autumn salad with bacon, grapes and croutons	
<b>Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm und Kartoffelpuffer</b>	22
Saumon mariné à la crème de wasabi sur galettes de pomme de terre Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake	
<b>Frische Entenleber auf herbstlichem Salat an Aceto Modena Vinaigrette</b>	24
Salade d'automne avec foie gras de canard à la vinaigrette balsamique de Modena Autumn salad with fresh duck liver at Modena vinaigrette	
<b>Entenleberterrinen mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln</b>	24
Terrine de foie de canard à la confiture d'échalotes et pommes caramélisées Duck liver terrine with shallots jam and caramelized apples	
<b>Hirsch-Trockenfleisch Carpaccio mit Sbrinz und Trüffelöl</b>	18
Carpaccio de chevreuil avec Sbrinz et huile de truffe Air-dried venison carpaccio with Sbrinz and truffle oil	

## Aus dem Suppen Topf

<b>Sämige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Brotwürfeli</b>	12
Crème de potiron à l'huile de pépins de potiron et croûtons Homemade pumpkin soup with pumpkin seeds oil and croutons	
<b>Kartoffel-Chili-Rahmsuppe mit Croûtons &amp; Riesencrevetten</b>	15
Potage Parmentier au chili et aux crevettes géantes Potato-chilli-cream-soup with shrimps	
<b>Weggiser Gemüsesuppe</b>	12
Soupe aux légumes Weggis / Weggis vegetable soup	

## Wild Genüsse Hauptgang >

<b>Zartes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce</b>	<b>49</b>
Entrecôte de cerf à la crème / Deer entrecote with creamy sauce	
<b>Rosa gebratener Rehrücken „Baden Baden“</b>	<b>55</b>
Rôti de chevreuil / Roasted Venison	
<b>Hirschpfeffer „Förster Art“</b>	<b>42</b>
Civet de cerf «Forestier» / Venison stew « Forester Style »	
<b>Vegetarischer Wild-Genuss Teller</b>	<b>31</b>
Assiette végétarienne «Chasse» / Vegetarian plate	

Alle Wildgerichte werden mit dem Hauptgang auf einem Teller serviert. Hausgemachten Butter-Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Trauben, Apfel, Rotweibirne und glasierten Marroni.  
Das in unserem Restaurant servierte Wild ist aus folgender Herkunft: Schottland, Spanien und Europa

## Aus dem See und Meer

<b>Zanderfilet auf Spinat und Hollandaise Schaum</b>	Vorspeise	<b>20</b>
Filets de sandre sur épinards à la crème à la sauce hollandaise	1/2 Hauptgang	<b>30</b>
Pike-perch fillet on creamed spinach with hollandaise sauce	Hauptgang	<b>40</b>
<b>Gegrillte kleine Hummerschwänze an Cognacsauce auf Zucchini und Camargue Reis</b>	Vorspeise ohne Reis	<b>28</b>
Queue de homnard grillé sur les courgettes et riz de camargue	Hauptgang	<b>48</b>
Grilled lobster tail with zucchini and rice		
"S'hed solangs hed"		
<b>Kross gebratene Riesencrevetten auf Spaghetti "aglio e olio"</b>	Vorspeise	<b>22</b>
Crevettes géantes grillées sur Spaghetti "aglio e olio"	Hauptgang	<b>40</b>
Grilled king prawns served with Spaghetti "aglio e olio"		

## Gluscht auf Fleisch

	100 g	150 g
<b>Knusprige Kalbs- Wienerschnitzel</b>	<b>37</b>	<b>43</b>
Escalope viennoise (escalope de veau panée) Scallop Vienna style (bread crumbed veal escalope)		
<b>Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli</b>	<b>35</b>	<b>40</b>
Boulettes de viande de veau à la Freddy Freddy's mascarpone veal meatballs		
<b>Kalbsleberli Grossmutter Art</b>	<b>35</b>	<b>40</b>
Foie de veau à la grand-mère Calf's liver grandmother style		
<b>Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterjus</b>	<b>39</b>	<b>44</b>
Carré d'agneau aux fines herbes Lamb rack with herbs		
<b>Zartes Rindsfilet nach Art des Friedheims</b>	<b>46</b>	<b>53</b>
Filet de bœuf à la mode de Friedheim Beef fillet Friedheim style		

Alle Hauptgerichte werden mit Pommes frites, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle, Champagner Risotto und Tagesgemüse serviert.

Les plats principaux sont accompagnés de pommes frits, Rösti, pommes de terre au romarin, pommes de terre nature, nouilles, Spaetzle maison, riz ou risotto au Champagne et légumes.

The main courses are served with French fries, Rösti, Rosemary potatoes, boiled potatoes, noodles, spaetzli, rice or champagne risotto and vegetables.

Die Hauptgerichte können auch für Kinder bis 12 Jahre als Kinderteller bestellt werden. Wir verrechnen dafür den halben Preis

## Meine Gemüse Küche

<b>Gluschtiger Gemüseteller</b>	29
Légumes variés Assorted vegetables	
<b>Blätterteig-Kissen mit Gemüse-Pilzfüllung an Paprikarahmsauce</b>	29
Vol-au-vent farci de champignons de Paris et de légumes à la crème Vol-au-vent filled with mushrooms and vegetables with creamy sauce	
<b>Reis mit Curry Gemüse</b>	29
Riz aux légumes au curry Rice with curried vegetables	
<b>Spätzliteller mit Gemüse und frischen Pilzen</b>	29
Assiette Spaetzle avec des légumes et des champignons frais Spaetzle plate with vegetables and fresh mushrooms	

## Hits für Kids (bis 12 Jahre)

<b>Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse</b>	16
Filet de sandre aux légumes Pike perch with vegetables	
<b>Kalbschnitzel Wiener Art mit Gemüse</b>	16
Escalope de veau viennoise avec des légumes Veal scallop vienna style with vegetable	
<b>Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse</b>	16
Escalope de veau à la crème Veal scallop with creamy sauce	
<b>Spaghetti Napoli oder Bolognese</b>	12
Spaghetti à la sauce de tomates ou bolonaise Spaghetti with tomato or meat sauce	
<b>Portion Pommes frites</b>	10
Frites/ French fries	

