





*Dolce  
vita*







GENIESSEN  
AM SEE.



# VORSPEISEN

	CHF
 <b>Flambierter Alpenlachs</b> mit eingelegtem Rettich und Buttermilchsud	18.00
 <b>Ziegenkäse Crostini</b> mit Belugalinsensalat und Fenchel	17.00
 <b>Vitello Tonnato</b> mit Kapernäpfeln und kaltgepresstem Olivenöl aus Italien	21.00
 <b>Beefsteak Tatar 70g</b> mit klassischer Garnitur, Brioche Toast und Alpenbutter optional mit VSOP Cognac	27.00 + 5.00

# SALATE

  <b>Grüner Blattsalat</b> bunt gemischte Blattsalate mit Dressing nach Wahl <i>French / Italien / Honig-Senf</i>	12.50
  <b>Gemischter Salat</b> verschieden marinierte Rohkostsalate und bunt gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl <i>French / Italien / Honig-Senf</i>	14.50
  <b>Herbstlicher Selleriesalat</b> mit kandierten Baumüssen und grünen Apfelperlen	16.50

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Vegetarisch

 Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# SUPPEN

CHF



## Hokkaido - Kürbiscremesuppe

gewürzt mit Five Spice

14.00



## Pilzessenz

mit Pilzravioli

15.00

# VEGETARISCH



## Blumenkohl «Sous Vide»

mit Nussbutter-Kartoffel-Espuma und Piment d'espelette

24.00



## Champagnerrisotto

mit eingelegter Birne und Piemontesischer Haselnuss

28.00



## Tagliolini al Tartufo

mit frischem Herbsttrüffel und Parmigiano Reggiano DOP

36.00

# FISCHGERICHTE



## Fischknusperli

mit Pommes Frites aus der Schweiz und Tartarsauce

32.00



## Zanderfilet

mit Buchweizenrisotto, Mangold und Chorizosud

42.00

## Steinbutt

mit Safran-Fregola Sarda, glasiertem Babygemüse und Champagner Beurre-Blanc

46.00



Glutenfrei



Laktosefrei






Vegetarisch



Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# FLEISCHGERICHTE

	CHF
 <b>Grillierte Perlhuhnbrust</b> mit gegrillten Steinpilzen, Polenta & grüner Pfefferjus	38.00
 <b>Geschmorte Kalbsbäckli</b> mit Selleriemoussline, Federkohl, Tropeazwiebel und Cognac-Rahmjus	48.00
 <b>Rosa gebratener Rehrücken</b> mit gepickelten Trauben, Spätzli, glasierten Babykarotten und Portweinjus	52.00

# KLASSIKER

<b>Caesar Salad</b> mit Schweizer Pouletbrust, knusprigem Speck und Parmigiano Reggiano DOP	29.00
 <b>Original Wiener Schnitzel</b> mit Kartoffel - Gurkensalat und Preiselbeere	48.00
<b>Swiss Racletteburger</b> mit Brioche Bun, Confierte Zwiebel, klassischer Garnitur und BBQ-Sauce	34.50
 <b>Classic Club Sandwich</b> mit Schweizer Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Schinken, Tomate, Lattich & dazu Pommes frites aus der Schweiz	29.00
 <b>Vegetarisches Club Sandwich</b> mit verschiedenen gegrillten Gemüsesorten, Raclette Käse, Spiegelei, Tomate, Lattich und dazu Pommes frites aus der Schweiz	27.00

 Glutenfrei


 Laktosefrei

 Vegetarisch

 Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# DESSERT

	CHF
 <b>Zitronen-Meringue Tartelette</b> mit geblähter Baiser Haube	12.00
 <b>Apfelstrudel</b> Hausgemachter Apfelstrudel, lauwarm serviert mit Vanille Glace und Rumrosinen	14.00
  <b>Crème Brûlée</b> mit Tonkabohne und knusprigem Caramel	13.00
 <b>Mousse au Chocolat</b> mit Mürbteigboden, Himbeergel und Atsina	15.00
 <b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelle, Rahm, Meringue und Vanilleglace	15.00



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer