





*Dolce
vita*







GENIESSEN
AM SEE.



VORSPEISEN

 	Burratina auf marinierten Feigen und Auberginensalat	17.50
 	Tuna Tataki auf mariniertem Gurkensalat mit Blutorangen Peperoncini und Kalamansi-Soja-Vinaigrette	21.50
	Roastbeef Teller Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar und kleinem Salatbouquet als Hauptgang	26.00 35.00
	Beefsteak Tatar (70g) mit Belper Knolle, Kapern-Aioli, Eigelbge, Toast und Butter mit Cognac	27.00 + 5.00

SALATE

  	Blattsalat Bunt gemischte Blattsalate mit italienischem oder französischem Hausdressing	11.50
  	Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Hausdressing	13.50
	Nüsslisalat an französischem Dressing mit knusprigem Speck, gehacktem Ei und Croûtons	16.00



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer




SUPPEN

-   **Marronicremesuppe** 13.50
mit frischen Kräutern
-   **Kürbiscremesuppe** 13.50
mit Kürbiskern und Sauerrahm

VEGETARISCH

-  **Gebratene Kräuterseitlinge** 27.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Birne und Rosenkohl
-   **Orientalische Falafel auf Hummus** 24.50
serviert mit Pitabrot und Grillgemüse
-   **Cremiges Kürbis- Steinpilz-Risotto** 24.50
mit Rucola und Parmesanspänen

FISCHGERICHTE

-  **Gebratene Eglifilets von Nils Hofer, Meggen** 39.50
An Estragonsauce auf Rahmsauerkraut serviert mit Salzkartoffeln
-  **Zanderknusperli mit gemischtem Blattsalat** 29.00
dazu hausgemachte Tartarsauce
-  **Asiatisch marinierte Jakobmuscheln** 35.50
serviert mit Sepia-Tagliolini und Pakchoi Gemüse



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

FLEISCHGERICHTE

Zartes Reh schnitzel mit Steinpilzrahmsauce	42.00
Dazu hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und karamellierte Birne	
Mistkratzerli aus der Innerschweiz	33.00
Limettenrisotto und Zucchini Gemüse (25 Minuten Zubereitungszeit)	

KLASSIKER

Caesar Salad mit gebratener Pouletbrust	27.50
Parmesan und knusprigem Speck	
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren	46.00
dazu Pommes frites aus Innerschweizer Kartoffeln	
Swiss Cheeseburger vom Angusrind	31.50
mit gebratenem Speck, Ei, Raclettekäse, confierte Zwiebeln und Lattich dazu Pommes frites aus Innerschweizer Kartoffeln	
Classic Club Sandwich	28.00
mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Schinken und Tomaten dazu Pommes frites aus Innerschweizer Kartoffeln	
 Vegetarisches Club Sandwich	26.00
mit Käse, Grillgemüse, Spiegelei, und Tomaten dazu Pommes frites aus Innerschweizer Kartoffeln	



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer