

Vorspeisen / Suppen

Bunter Seeländerblattsalat	10.50
Salade verte de seeland / Green lakeland salad	
Gemischter Seeländersalat	12.50
Salade assortie de seeland Mixed Lakeland salad ACEGHKLMNO	
Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons	14.50
Salade doucette, oeuf haché et croûtons Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices + Speck, / lard / bacon	1.80
ACG	
Blumenkohlmousse auf Brioche, mariniertes Kürbis	16.50
Mousse de chou-fleur sur brioche, potiron mariné Cauliflower mousse on brioche, marinated pumpkin ACGHO	
Ceviche vom Schweizer Zanderfilet, Gelbe Rinden und Kräuteröl	21.50
Ceviche de filet de sandre suisse, betterave jaune et huile aux herbes Ceviche of Swiss pike-perch fillet, yellow beetroot and herb oil ADGKLO	
Heisser Markknochen mit Kräuter Kruste und Sellerieasche	19.50
Os à moelle chaud avec croûte des herbes et cendre de céleri Hot bone marrow with herb crust and celery ash AGHL	
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert	16.50
6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMOR	
Alpenkräutersuppe mit Blüten und Bergkäseravioli	15.50
Soupe aux herbes des Alpes avec fleurs et raviolis au fromage de montagne Alpine herb soup with flowers and mountain cheese ravioli AGLO	
Klare Fischsuppe mit Safran, Alpenzander und Blätterteigstange	15.50
Soupe de poisson claire au safran avec sandre des Alpes et barre de pâte feuilletée Clear fish soup with saffron and Alpine pikeperch and puff pastry stick ACLOP	

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art **47.50**

Émincé de veau à la Zurichoise, avec ou sans rognons

Sliced veal Zurich style with or without kidneys

AGHLMNO

Rindsfiletmedaillon, Sous-Vide gegarter Ochsenschwanz, Barolojus **52.50**

Médaillon de filet de bœuf, queue de bœuf cuite sous vide, jus Barolo

Beef fillet medallion, sous-vide cooked oxtail, Barolo jus with Lakeland vegetables

AGKLMO

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren **52.50**

Escalope viennoise de veau avec canneberges

Viennese veal schnitzel with cranberries

ACGKM

Sautierte Gsteighof Pouletbrust auf weisser Glühweinsauce **38.50**

Poitrine de poulet Gsteighof sautée sur sauce au vin blanc chaud

Sautéed Gsteighof chicken breast on white mulled wine sauce

AGHLMO

Glasierte Lammhaxe mit Zwiebel-Apfelsauce **39.50**

Jarret d'agneau glacé avec sauce aux oignons et aux pommes

Glazed lamb shank with onion and apple sauce

AGKLMO

Reichhaltiger Berner Teller mit Sauerkraut, Dörrbohnen **38.50**

Assiette bernoise et choucroute, haricots secs de Seeland

Rich Bernese plate, and sauerkraut, dried beans from Lakeland

KLMO

**Châteaubriand mit Seeländer Gemüse pro Person
und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen** **66.50**

Châteaubriand avec légumes de Seeland et sauce Béarnaise, à partir de 2 per

Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests

ACGHLMNO

Alle Hauptgerichte werden mit Seeländergemüse serviert.

Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Aare-Risotto

(GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G),

Farmerkartoffeln (L), Krokette (AC) oder Pommes frites

Tous nos plats principaux son accompagnés de légumes

Aux choix: nouilles (ACG), spetzle (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz

pilaf (GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes nature (G), pommes rôti (L), pommes

croquettes (AC), ou pommes frites

All our main dishes are served with seasonal vegetables.

Served with: a side of pasta (ACG), spatzle (ACG), swiss style hash browns (G), risotto

(GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), country

fries (L), croquettes (AC) or French fries

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Aus See und Fluss

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter 46.50
Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette
Sautéed perch fillets with almonds and local brown butter
ADGHLMNO

Sautiertes Zanderfielt auf Rouile, Duo vom Blumenkohl 45.50
Filet de sandre sauté sur rouille, duo de choux-fleurs
Sautéed pike-perch fillet on rouille, cauliflower duo
ADGLO

Ohne Fleisch / Vegi / Vegan

Vegane Pasta gefüllt mit Kartoffeln und Veganem Creme Fraiche 32.50
Sous-Vide gegartem Roter Brüsseler, Tannenwipfelhonig
Pâtes végétaliennes farcies aux pommes de terre et à la crème fraîche végétalienne
Bruxelles rouge cuit sous vide, miel de cimes de sapin
Vegan pasta filled with potatoes and vegan crème fraiche Sous-vide cooked red brussels
sprouts, fir top honey
ALOH

Aare Risotto mit Barolo, Taleggiokäse und gerösteten Haselnüssen 28.50
Risotto de l'Aar au Barolo, fromage Taleggio et noisettes grillées
Aare risotto with Barolo, Taleggio cheese and roasted hazelnuts
GHLO

Kartoffelgnocchi an Grünkohlpesto, Weizengras und Knusper 31.50
Gnocchi de pommes de terre au pesto de chou vert, herbe de blé et croustillant
Potato gnocchi with kale pesto, wheatgrass and crispy
ACGH