

La grand Carte
Restaurant « Al Giardino »

Vorspeisen

Gebratene Gänseleber auf Apfeltarte an Perigourdine Sauce

Roasted liver escalope on apple tarte and perigordine Sauce

Foie gras d'oie poêlé sur croustillant aux pommes Sauce aux Perigordine

CHF 23.00 / CHF 36.00

Tatar vom Walliser Barsch paniert mit Panko, Stracciatella-Mousse und Sardellen

Tatar from the Valais perch breaded with panko, stracciatella mousse and anchovy

Tatare de perche du Valais pané avec panko, stracciatella mousse et l'anchois

CHF 31.00

Tatar vom Rind à la « Beau Rivage »

Beef tatar à la « Beau Rivage »

Tartare de boeuf à la « Beau Rivage »

CHF 29.00 / CHF 41.00

Caprese mit italienischem Büffel-Mozzarella an Datterini-Tomaten-Konfit (Vegi)

Caprese with Italian buffalo mozzarella and Datterini tomato jam (vegetarian)

Caprese avec mozzarella de bufflonne italienne et confiture de tomates Datterini (végétarien)

CHF 26.00

Pasta und Suppen

Kürbis-Crème Suppe mit Gruyère-Creme und Croutons (Vegi)

Pumpkin cream soup with gruyere cream and croutons (vegetarian)

Velouté de potiron à la crème de gruyère et croûtons (végétarien)

CHF 16.00

Hummer Suppe mit Kokos, Enoki und Jakobsmuscheln

Lobster soup with coconut, enoki and scallop

Soupe de homard à la noix de coco, enoki et pétoncles

CHF 21.00

Tortelloni mit roten Crevetten von Mazzara, Selleriepüree und Osietra Kaviar

Tortelloni with red shrimps from Mazzara, pureed celery and Osietra caviar

Tortelloni aux crevettes rouges de Mazzara, céleri en purée et caviar Osietra

CHF 29.00 / CHF 41.00

Spaghetti Vongole mit Thunfisch-Bottarga und Limetten

Spaghetti vongole with tuna bottarga and limes

Vongole de spaghetti avec bottarga de thon et limes

CHF 26.00

Goldener Fisch

Gebratenes Felchenfilet vom Vierwaldstättersee « Luzerner Art »

Whitefish fillet from Lake Lucerne « Lucerne style »

Filet de corégone du lac des Quatre-Cantons « style Lucerne »

CHF 26.00 / CHF 39.00

Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln und Spinat

Perch fillet "Zug Style" with salt potatoes and spinach

Filets de perche à la zougeoise et épinards

CHF 33.00 / CHF 46.00

Zanderfilet-Saltimbocca mit Meerrettich-Risotto, kleinen Zwiebeln und Weissweinsauce

Pikeperch fillet saltimbocca with horseradish-risotto, small onions and white wine sauce

Saltimbocca de filet de sandre avec risotto au raifort, petits oignons et sauce au vin blanc

CHF 31.00 / CHF 43.00

Felchenfilet: Vierwaldstättersee, Schweiz

Eglifilet: Raron, Wallis, Schweiz

Zanderfilet: Lago di Lugano, Schweiz

Kaviar: Belgien

Inkl. MwSt. 7.7%

Fleisch

Rindsfilet à la Mode Rossini

Beef filet with duck liver

Filet de bœuf Rossini

CHF 53.00 / 69.00

Lammkaree mit Kartoffelgratin, Oliven, Tomaten und Rotwein Sauce

Rack of lamb with potato gratin, olives, tomatoes and red wine sauce

Carré d'agneau avec gratin de pommes de terre, olives, tomates et Sauce au vin rouge

CHF 41.00

Kalbsfilet mit Kräutern, Kartoffeln-Lorette und Belgischem Endivien

Veal filet with herbs, potato lorette and belgian chicorée

Filet de veau aux herbes, lorette aux pommes de terre et Belgique chicorée

CHF 41.00 / CHF 63.00

Gebratene Pouletbrust an Morchelsauce mit Butter-Tagliolini und Tagesgemüse

Fried chicken breast with morel sauce, butter tagliolini and vegetables of the day

Poitrine de poulet frite à la sauce aux morilles, tagliolini au beurre et légumes du jour

CHF 36.00

Vegetarisch

Frischer Tofu an rotem Curry mit Okra, Aubergine und Basmati-Reis (Vegi)

Fresh tofu with red curry, okra, eggplant and basmati rice (vegetarian)

Tofu frais au curry rouge, gombo, aubergine et riz basmati (*végétarien*)

CHF 31.00

Rindsfilet: Swiss Prime, Schweiz

Kalb: Kanton Schwyz, Schweiz

Lamm: Kanton Schwyz, Schweiz

Pouletbrust: Frankreich

Inkl. MwSt. 7.7%

Dessert

Sauerrahm Panna-Cotta mit Himbeeren, Olivenöl-Emulsion und Orangensauce

Sour cream panna cotta with raspberries, olive oil emulsion and orange sauce
Panna cotta à la crème sure aux framboises, émulsion d'huile d'olive et sauce à l'orange
CHF 16.00

Cremeschnitte mit Vanille-Eis, Caramel-Brulée und Fleur de Sel

Cream slice with vanilla ice cream, caramel brulee and fleur de sel
Tranches de crème glacée à la vanille et brulée au caramel à la fleur de sel
CHF 16.00

Schweizer Käse mit Marmelade und Früchtebrot

Swiss Cheese with jam and fruitbread
Suisse fromage avec confiture et pain aux fruits
CHF 13.00

Sorbet Triologie

Sorbet trilogy
Triologie des sorbets
CHF 16.00

Crêpes Suzette für 2 Personen

Crêpes Suzette for 2 persons
Crêpes Suzette pour 2 personnes
CHF 38.00

Guten 
Appetit

Goldenes Fisch-Menü

Tatar vom Walliser Barsch paniert mit Panko, Stracciatella-Mousse und Sardellen

Tatar from the Valais perch breaded with panko, stracciatella mousse and anchovy

Tatara de perche du Valais pané avec panko, stracciatella mousse et l'anchois

Gebratenes Felchenfilet vom Vierwaldstättersee « Luzerner Art »

Whitefish fillet from Lake Lucerne « Lucerne style »

Filet de corégone du lac des Quatre-Cantons « style Lucerne »

Cremeschnitte mit Vanille-Eis, Caramel-Brulée und Fleur de Sel

Cream slice with vanilla ice cream, caramel brulee and fleur de sel

Tranches de crème glacée à la vanille et brulée au caramel à la fleur de sel

CHF 60.00



Inkl. MwSt. 7.7%