

La grand Carte
Hotel Beau Rivage

Vorspeise

**Gebratene Gänseleber auf Apfeltarte
Trüffelsauce**

Roasted liver escalope on apple and Truffel sauce
Foie gras d'oie poêlé sur croustillant aux pommes
Sauce aux truffes
CHF 36.00

Vitello Tonnato à la mode Beau Rivage
CHF 33.00

Alpenlachs mariniert, mit Sesam, Rettich und Randen-Eis
Marinated alps salmon with sesame, radish and beetroot-ice
Saumon des Alpes mariné, sésame, raifort et betterave rouge-glace
CHF 31.00

Warme Vorspeise

Rüebli-Crème Suppe mit Gruyère-Crème, Speck, Croutons
Cream of carrot soup with clotted cream, bacon and croutons
Velouté de carottes et crème double de la Gruyère, lard et croûtons
CHF 16.00

Safranrisotto Acquerello mit Prosecco
Rote Crevetten von Mazzara und Kaviar
Saffron Risotto with prosecco, red shrimps and caviar
Risotto au Safran avec prosecco, crevette rouge et caviar
CHF 33

Aubergine Tortellone mit Kokos und Zucchini Creme und Lomoschinken
Aubergine Tortellone with coconut-zucchini cream and lomo ham
Tortellone aux l'aubergine avec creme des noix de coco et courgettes et jambon des lomo
CHF 31

Spaghetti aglio Olio Peperocini mit Sardellen Crumble
Spaghetti aglio Olio peperoncine with anchovy crumble
Spaghetti aglio olio peperoncine avec crumble d'anchois
CHF 26

Inkl. Mwst. 7.7%

Fisch

**Felchenfilet Paniert mit Panko an leichter Curry-Bernaisesauce
mit gerösteten Mandel und Basmati Reis**

Felchen Fillet breaded with Curry-Bernaise sauce and roasted almonds
Filet de féra poêlé à la Sauce au Curry-Bernaise et amandes grillées
CHF 26.00 / CHF 39.00

**Hummer gegrillt mit Citrus-Creme-fraîche
und Fried Rice**

Grilled Lobster with Lemon Crème Fraîche and Fried Rice
Homard grillé à la Creme Fraîche Citroné et riz frit
CHF 58.00 / CHF 115.00

Kulebiak mit Lachsforelle an Dezaley Sauce

Kulebiak of Salmon trout, white wine sauce
Kulebiak de Truite saumonée en croûte, sauce au Dezaley
(20 Minuten Zubereitungszeit)
CHF 46.00

Eglifilet Zuger Art

mit Salzkartoffeln und Weggiser Spinat

Perch fillet Zug style with salted potatoes and spinach
Filets de perche à la zougeoise et épinards de Weggis
CHF 31.00 / CHF 43.00

**Zanderfilet Saltimbocca mit Risotto und Kaviar
an Marsala Sauce**

Zander fillet Saltimbocca with risotto and caviar
on Marsala wine sauce
Filet de Sandre et saltimbocca avec risotto et caviar
Sauce Marsala
CHF 41.00

Felchenfilet : Vierwladstättersee
Lachsforelle : Bremgarten, Schweiz
Eglifilet : Raron, Wallis, Schweiz
Zanderfilet: Luganer See, Schweiz
Kaviar: Frutigen

Inkl. Mwst. 7.7%

Fleisch

Rindsfilet à la mode Rossini

Fillet of beef with Duck liver

Filet de bœuf rossini

CHF 46.00 / CHF 65.00

Kalbskotelett Milanese mit Brokkoli-Nudeln und Champignonsauce

Sautéed veal cutlet "Milanaise" mushrooms sauce and broccoli noodles
Côtelette de veau à la milanaise, sauce champignons et nuilles de brocoli

CHF 46.00

Entrecôte vom Wagyu Kagoshima Rind mit Beilagen Ihrer Wahl

Rib Steak Wagyu Kagoshima

Entrecôte de bœuf Kagoshima Wagyu

80 gr. / CHF 81.00

120 gr. / CHF 110.00

Lammkarre in Tomaten-Meerrettich Kruste mit Kartoffelgratin, Paprika, Oliven Taggiasche und Perlzwiebeln

Carré of Lamb with tomatoe and horseradish crust

Grated Potatoes

*L'agneau carré en manteau des tomate et de raifort
avec gratin de pommes de terre*

CHF 43.00

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Kartoffel Lorette und Baby Gemüse

Veal Fillet in a herbs coat with Potatoes Lorette and baby vegetables

Filet de Veau en manteau des herbes avec pomme de terre lorette et legumes

CHF 49.00/61.00

Rind: SwissPrime, Schweiz
Kalb: Kanton Schwy, Schweiz
Lamm: Kanton Schwy, Schweiz
Wagyu: Japan

Inkl. Mwst. 7.7%

Vegetarisch

Tomaten-Crème Suppe mit Mango und Crème Double

Cream of tomato soup with mango and double creme

Crème de tomate avec mangue et crème double

CHF 16.00

Büffelmozzarella Kuchen mit Tomatenconfit und Parmesan Crumble

Tomatoes with Bufalo-Mozzarella, parmesan crumble

Mozzarella de bufala, tomate confite et crumble de Parmesan

CHF 26.00

Rotes Curry mit Shitaki, Edamame Bohnen, Lauch, Tofu und Basmati Reis

Red curry with Shitaki's mushrooms, leeks tofu and Basmati rice

Curry rouge avec Shitaki, fève de soja, poireau, tofu et riz Basmati

CHF 33.00

Dessert

Sauerrahm Panna Cotta mit Bio-Orangensauce	CHF	16.-
Hausgemachte Profiterole mit Pistaziencreme und Himbeersauce	CHF	16.-
Kaffee-Trüffel mit Kirschen und Meringue gratiniert	CHF	16.-
Schokoladen Triologie mit Sesamwaffeln und Milch-Eis	CHF	16.-
Schweizer Käse mit Marmelade und Früchtebrot	CHF	13.-

Classic Dessert am Tisch zubereitet

Crêpes Suzette	(2 Per.)	CHF	38.-
----------------	----------	-----	------

Inkl. Mwst. 7.7%