

La grand Carte
Restaurant « Al Giardino »
Hotel Beau Rivage

Das Brot, Focaccia und Grissini sind hausgemacht

Vorspeisen

Kürbis-Crème Suppe mit Gruyère-Ravioli und Doppelcrème

Cream of pumpkin soup with Gruyère ravioli and double cream

Velouté de potiron avec raviolis de Gruyère et crème double

CHF 16.00

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Pfifferlingen auf Kartoffelcrème

Homemade pumpkin ravioli with chanterelles and potato cream

Raviolis à la citrouille maison aux chanterelles et crème de pommes de terre

CHF 26.00 / CHF 37.00

Risotto mit roten Crevetten, Jakobsmuscheln und Sublime

Risotto with red shrimps, scallops and sublime

Risotto avec crevettes rouges, escalopes et sublime

CHF 27.00 / 39.00

Gebratene Gänseleber mit Apfel Jonathan und Périgourdine Sauce

Roasted goose liver with apple jonathan and perigourdine sauce

Foie d'oie frit avec pomme jonathan et sauce périgourdine

CHF 28.00 / 39.00

Fisch

**Gebratenes Felchenfilet vom Vierwaldstättersee
mit Zitronenrisotto**

Fried whitefish fillet with lemon risotto
Filet de corégone frit avec risotto au citron
CHF 28.00 / CHF 39.00

Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln und Spinat

Perch fillet « Zug Style » with salt potatoes and spinach
Filets de perche « à la Zug » avec pommes de terre salées et épinard
CHF 33.00 / CHF 46.00

Tagliata mit Thunfisch « Asiatische Art »

Tagliata with tuna fish « asia style »
Tagliata avec thon « art asiatique »
CHF 31.00

Fleisch

Hirsch-Entrecôte nach « Beau Rivage Art »

Deer entrecôte « Beau Rivage Style »
Entrecôte de cerf « à la Beau Rivage »

CHF 36.00 / CHF 49.00

Millefeuille Kalbsfilet der 5 Diamanten

Millefeuille Veal fillet
Millefeuille filet de veau

CHF 49.00 / CHF 65.00

Rindsfilet à la Mode Rossini

Beef tournedos Rossini
Filet de bœuf Rossini

CHF 51.00 / CHF 67.00

Rehrücken mit Beilagen Ihrer Wahl

Saddle of roe with side dishes of your choice
Selle de chevreuil avec l'accompagnement de votre choix

(ab 2 Personen)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

CHF 135.00

Chateaubriand mit Beilagen Ihrer Wahl

Chateaubriand with side dishes of your choice
Chateaubriand avec l'accompagnement de votre choix

(für 2 Personen)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

CHF 135.00

Goldener Fisch Menü

Amuse Bouche

Fisch Vorspeise nach Ihrer Wahl

Fisch Hauptgang nach Ihrer Wahl

Sorbet

Dessert nach Ihrer Wahl

CHF 75.00 pro Person



Typisch Schweizerisch

Käse-Fondue
mit Brot und Birnen

Ab 2 Personen
CHF 31.00 pro Person



Dessert

Apfel-Tartlet mit Vanille-Eis und Crème-Chantilly

Apple tartlet with vanilla ice cream and cream of chantilly

Tartelette aux pommes avec glace à la vanille et crème chantilly

CHF 13.00

Schokoladen Duo « all Italienne »

Chocolate duo « all Italienne »

Duo de chocolat « all Italienne »

CHF 14.00

Kastanien Panna-Cotta mit Honig und frischen Beeren

Chestnut panna cotta with honey and fresh berries

Panna-Cotta aux marrons avec miel et baies fraîches

CHF 15.00

Glace-Sorten

Vanille

Kaffee

Schokolade

Erdbeere

Zitrone

Pro Kugel: CHF 5.50

Rahm: CHF 1.00

Inkl. MwSt. 7.7%

Produkte Deklarationen

Rindfleisch:	Swiss Prime
Kalbsfleisch:	Emmental, Kanton Schwyz
Lammfleisch:	Kanton Schwyz
Wagyu A5:	Japan
Bressehuhn:	Frankreich
Hecht:	Neuenburger See, Schweiz
Zander:	Luganer See, Schweiz
Eglifilet:	Kanton Vallis, Schweiz
Felchenfilet:	Vierwaldstättersee, Schweiz
Kaviar:	Frutigen
Lachsforelle:	Bremgarten, Schweiz
Lachs:	Lostallo, Kanton Graubünden
Wolfsbarsch:	Mittelmeer
Rote Crevetten:	Mittelmeer
Thunfisch:	Mittelmeer
Trüffel:	Italien