

*La grand Carte*  
*Restaurant « Al Giardino »*  
*Hotel Beau Rivage*

Das Brot, Focaccia und Grissini sind hausgemacht

**Vorspeisen**

**Rindstatar mit geschmolzenem Rigi Käse, pochierten Wachteleiern und Tapioka-Chips**

Beef tartare with melted Rigi cheese, poached quail eggs and tapioca chips

*Tartare de bœuf au rigi fondu, œufs de caille pochés et chips de tapioca*

CHF 29.00 / 41.00

**Vitello Tonnato « Modern dello Chef »**

Vitello Tonnato « Modern » from Chef

*Vitello Tonnato « Modern » du chef*

CHF 28.00 / 39.00

**Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum**

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil

*Buffalo Mozzarella aux tomates cerises et basilic*

CHF 26.00

## Warme Vorspeisen und Suppen

### **Hummer-Crème Suppe mit Shiso und Enoki-Pilzen**

Cream of lobster soup with shiso leaves and Enoki mushrooms

*Velouté de homard au shiso et champignons Enoki*

CHF 18.00

### **Kürbis-Crème Suppe mit Gruyère-Ravioli**

Cream of pumpkin soup with Gruyère ravioli

*Velouté de potiron aux raviolis de Gruyère*

CHF 16.00

### **Steinpilz-Risotto mit Hirschschinken und Trüffel**

Mushroom risotto with Deer ham and truffle

*Risotto aux cèpes au jambon et truffe*

CHF 27.00 / 39.00

### **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

## Fisch

**Paniertes Felchenfilet vom Vierwaldstättersee  
mit Zitronenrisotto**

Breaded whitefish fillet with lemon risotto

*Filet de corégone pané 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 « Art de Zug » avec pommes de terre salées et épinard*

CHF 33.00 / CHF 46.00

**Gebratener Zander mit Kartoffeln und Lauch an Champagnersauce und Kaviar**

Fried pike perch with potatoes, leek, champagne sauce and caviar

*Sandre frit avec pommes de terre, poireaux, sauce au champagne et caviar*

CHF 31.00 / CHF 43.00

## Fleisch

### **Rindsfilet à la Mode Rossini**

Beef tournedos Rossini

*Filet de bœuf Rossini*

CHF 51.00 / CHF 67.00

### **Hirschgeschnetzeltes mit Spätzli und Herbstgemüse**

Sliced deer with noodles and seasonal vegetables

*Cerf tranché avec nouilles et légumes de saison*

CHF 46.00

### **« Kalbsfilet der 5 Diamanten »**

#### **mit Pfifferlingen, Morcheln, kleinen Spargeln, Randen-Gnocchi und Trüffel**

Veal fillet with chanterelles, morels, baby asparagus, beet gnocchi and truffle

*Filet de veau aux girolles, morilles, jeunes asperges, gnocchi de betterave et truffe*

CHF 49.00 / CHF 65.00

### **Hirsch-Entrecôte nach « Beau Rivage Art »**

Deer entrecôte « Beau Rivage Style »

*Entrecôte de cerf « à la Beau Rivage »*

CHF 36.00 / CHF 49.00

### **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

## Dessert

**Kastanien Crème-Brûlée mit Honig-Eis und frischen Beeren**

Chestnut crème brûlée with honey ice cream and fresh berries  
*Crème brûlée aux marrons avec glace au miel et baies fraîches*

CHF 16.00

**Tiramisu « all Italienne »**

Authentic Italian Tiramisu  
*Tiramisu italien classique*

CHF 14.00

**Vanille-Eis mit Johannisbeeren-Marmelade, Vermicelles und Meringues**

Vanilla ice cream with currant marmelade, vermicelles and meringues  
*Glace vanille avec marmelade de cassis, vermicelles et meringues*

CHF 16.00

**Schweizer Käseplatte mit Konfitüren und Früchtebrot**

Swiss cheese plate with marmelade and fruit bread  
*Assiette de fromage suisse avec marmelade et pain aux fruits*

CHF 14.00

## 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