

La grand Carte
Restaurant

Vorspeisen

Thunfisch Tatar mit Majo, karamellierte Orangen und Curry Espuma

Tuna Tatar with majo, caramelised oranges and curry espuma
Thon tatar avec majo, oranges caramélisées et espuma de curry

CHF 24.00 / CHF 36.00

Rinds Tatar vom Fassone-Rind mit Senfsauce und Paprikachips

Beef tartare of Fassone beef with mustard sauce and pepper chips
Tartare de bœuf de Fassone avec sauce moutarde et chips au paprika

CHF 28.00 / CHF 39.00

**Büffelmozzarella mit Langustine, Randen Carpaccio (2 Stunden in einer Salzkruste gekocht),
Mandelmilch und Oliven Öl**

Buffalo mozzarella with, langoustine beetroot carpaccio, milk and olive oil
Mozzarella de buffalo avec langoustine, carpaccio de betterave, lait et huile d'olive

CHF 31.00

Primi und Suppen

Kartoffel Velouté mit schwarzem Trüffel und Teigtasche mit Gänseleber

Potato soup with black truffle and dumpling with foie gras

Velouté de pommes de terre à la truffe noire et boulette au foie gras

CHF 21.00

Gruyère Tortelloni mit Tomaten, Koriander, Lomo und Mango Sauce

Gruyere tortelloni with tomatoes, coriander, lomo and mango sauce

Tortelloni au gruyère avec tomates, coriandre, lomo, et sauce mangue

CHF 31.00

Safran Risotto mit einem Carpaccio der roten Crevette von Mazzara und Hummer Sauce

Saffron risotto with a carpaccio of Mazzara red shrimp and bisque

Risotto au safran avec un carpaccio de crevette rouge de Mazzara et bisque

CHF 36.00

Fisch

Felchenfilet vom Vierwaldstättersee mit Zitronen Risotto und Champagner Sauce

Whitefish fillet with lemon risotto and champagne sauce
Filet de corégone avec risotto au citron et sauce champagne

CHF 29.00 / CHF 39.00

Zanderfilet Saltimbocca mit Byron-Kartoffeln, schwarzem Knoblauch und Karotten

Pikeperch fillet saltimbocca with potatoes, black garlic and carrots
Filet de sandre saltimbocca avec pomme de terre, ail noir et carottes

CHF 31.00 / CHF 43.00

Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln und Spinat

Perch fillet “Zug Style” with salt potatoes and spinach
Filets de perche « à la zougeoise » avec pomme de terre et épinards

CHF 33.00 / CHF 46.00

Fleisch

Pouletbrust an roter Curry Sauce und Basmati Reis

Chicken breast with red curry sauce and basmati rice

Poitrine de poulet avec sauce au curry rouge et riz basmati

CHF 39.00

Duo vom Kalb « dello Chef »

Duo of veal " dello Chef "

Duo de veau " dello Chef "

CHF 51.00 / CHF 63.00

Rindsfilet à la Mode Rossini

Fillet of beef à la Mode Rossini

Filet de bœuf Rossini

CHF 53.00 / CHF 68.00

Wagyu Beef mit Carnaroli Risotto und schwarzem Knoblauch

Wagyu Beef with Risotto and Black Garlic

Boeuf Wagyu avec risotto de carnaroli et ail noir

CHF 64.00

Mit Halbpension CHF 20.00 Aufpreis pro Person

Klassiker

Wolfsbarsch in einer Salzkruste (ab 2 Personen)

Sea bass in a salt crust (from 2 people)

Bar en croute de sel (à partir de 2 personnes)

CHF 135.00

40 Minuten Zubereitungszeit

Chateaubriand mit Beilagen Ihrer Wahl (ab 2 Personen)

Chateaubriand with side dish of your choice (from 2 people)

Chateaubriand avec supplément de votre choix (à partir de 2 personnes)

CHF 145.00

Coupe Dänemark

Coupe Denmark

Coupe Danemark

CHF 16.00

Crêpes Suzette für 2 Personen

Crêpes Suzette for 2 persons

Crêpes Suzette pour 2 personnes

CHF 38.00

Mit Halbpension CHF 10.00 Aufpreis pro Person

Vegetarisch

Grüner Blattsalat mit Salatsauce Ihrer Wahl
Green leaf salad with salad dressing of your choice
Salade de feuilles vertes avec vinaigrette au choix
CHF 14.00 / 24.00

Nüsslisalat mit Ei und Croutons
Lamb's lettuce with egg and croutons
Mâche avec œuf et croûtons
CHF 23.00

Büffelmozzarella mit Randen Carpaccio (2 Stunden in einer Salzkruste gekocht) mit Milch
Buffalo mozzarella with beetroot Carpaccio and milk
Mozzarella de buffle avec carpaccio de betterave et lait
CHF 24.00

Spaghetti mit Tomatensauce und Auberginen
Spaghetti with Tomato sauce and eggplant
Spaghetti avec une sauce aux tomates et aubergine
CHF 26.00

Risotto Milanese mit Blumenkohl
Risotto Milanese with cauliflower
Risotto milanais au chou-fleur
CHF 29.00

Gruyère Tortelloni mit Tomaten, Koriander und Mango Sauce
Gruyere tortelloni with tomatoes, coriander and mango sauce
Tortelloni au gruyère avec tomates, coriandre et sauce mangue
CHF 31.00

Curry mit Tofu, Gemüse und Reis
Curry with tofu, vegetables and rice
Curry avec tofu, légumes et riz
CHF 36.00

Dessert

Mille-Feuille Florentin mit Mascarpone und Himbeeren

Mille feuille florentin with mascarpone and raspberries

Mille feuille florentin au mascarpone et aux framboises

CHF 18.00

Matcha Roulade mit Vanille und Yuzu Eis

Matcha roulade with vanilla and yuzu ice cream

Roulade de matcha avec vanille et à la glace de yuzu

CHF 18.00

Lakritz Mousse mit Erdbeer Sorbet

Liquorice mousse with strawberry sorbet

Mousse à la réglisse avec sorbet à la fraise

CHF 18.00

Schweizer Käse mit Marmelade und Früchtebrot

Swiss Cheese with jam and fruitbread

Suisse fromage avec confiture et pain aux fruits

CHF 14.00

Glace-Sorten

Vanille, Grüntee, Schokolade, Erdbeere,

Pro Kugel: CHF 5.50

Rahm: CHF 1.50

Produkte Deklarationen

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