

La grand Carte
Restaurant

Vorspeisen

Randen Carpaccio mit Buffalo Stracciatella, Nüssen und Pfifferlinge

Beetroot carpaccio with buffalo Stracciatella, nuts and chanterelles
Carpaccio de betterave à la stracciatella de buffle, noix et girolles

CHF 26.00

Rinds Tatar vom Fassone-Rind mit Senfsauce und French Toast

Beef tartare of Fassone beef with mustard sauce and French toast
Tartare de bœuf de Fassone avec sauce moutarde et pain perdu

CHF 28.00 / CHF 39.00

Mille-Feuille mit Lachs und Langustine an Safran Sauce

Mille-Feuille with salmon and langoustine in saffron sauce
Mille-Feuille au saumon et à la langoustine en sauce safranée

CHF 32.00 / 41.00

Primi und Suppen

Kürbis-Crème Suppe

Pumpkin cream soup
Soupe crémeuse au potiron

CHF 16.00

Pastinaken-Crème Suppe mit Jakobsmuscheln, Trüffel und Lomo Schinken

Parsnip cream soup with scallop, truffle and lomo ham
Velouté de panais avec Saint-Jacques, truffe et jambon lomo

CHF 18.00

Mais-Crème Suppe mit Whisky und mariniertem Lachs

Corn cream soup with whisky and marinated salmon
Soupe de crème de maïs au whisky et saumon mariné

CHF 21.00

Kürbistortelloni mit Rotkrautpüree und Trüffel

Pumpkin tortelloni with red cabbage puree and truffle
Tartare de potiron avec purée de chou rouge et truffe

CHF 24.00 / CHF 33.00

Risotto mit Pilzen und Hirschschinken

Risotto with mushrooms and venison ham
Risotto aux champignons et au jambon de cerf

CHF 31.00

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

Saffron risotto with a carpaccio of Mazzara red shrimp and champagner sauce
Risotto au safran avec un carpaccio de crevette rouge de Mazzara et sauce champagner

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

Überraschung Tagesempfehlung vom Küchenchef

Surprise daily recommendation from the chef
Recommandation surprise du chef pour la journée

CHF 41.00

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

Hirschgeschnetzeltes mit Pfifferlingen und herbstlicher Beilagen

Venison stew with chanterelles and autumnal side dishes
Boulettes de viande de chevreuil aux girolles et des accompagnements d'automne
CHF 41.00

Hirsch Entrecote à la Beau Rivage

Venison Entrecote à la Beau Rivage
Entrecôte de chevreuil à la Beau Rivage
CHF 43.00

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

Rehrücken klassisch (ab 2 Personen)

Saddle of venison classic (from 2 persons)
Selle de chevreuil classique (à partir de 2 personnes)
CHF 135.00

Mit Halbpension CHF 20.00 Aufpreis pro Person

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

Mit Halbpension CHF 20.00 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

Kürbistortelloni mit Rotkrautpüree und Trüffel
Pumpkin tortelloni with red cabbage puree and truffle
Tartare de potiron avec purée de chou rouge et truffle
CHF 24.00 / CHF 33.00

Randen Carpaccio mit Buffalo Stracciatella, Nüssen und Pfifferlinge
Buffalo Stracciatella with beetroot Carpaccio, nuts and chanterelles
Stracciatella de buffle avec carpaccio de betterave, noix et girolles
CHF 26.00

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

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

Dessert

Cappuccino Crème Brûlée

Cappuccino crème brûlée

Cappuccino Crème Brûlée

CHF 16.00

Mille-Feuille Florentin mit Kürbis, Schokolade und Kastanien

Mille-Feuille Florentin with pumpkin, chocolate and chestnuts

Mille-Feuille Florentin au potiron, chocolat et châtaignes

CHF 16.00

Feigentartelett mit Vanille-Eis und Portweinsauce

Fig tartlet with vanilla ice cream and port wine sauce

Tartelette aux figues avec glace à la vanille et sauce au porto

CHF 16.00

Kastanienmousse mit Grüntee, Vermicelle, Meringues und Kastanien-Eis

Chestnut mousse with green tea, vermicelle, meringues and chestnut ice cream

Mousse de châtaigne au thé vert, vermicelle, meringues et glace à la châtaigne

CHF 18.00

Schweizer Käse mit Marmelade und Fruchtebrot

Swiss Cheese with jam and fruitbread

Suisse fromage avec confiture et pain aux fruits

CHF 14.00

Crêpes Suzette für 2 Personen

Crêpes Suzette for 2 persons

Crêpes Suzette pour 2 personnes

CHF 42.00

Mit Halbpension CHF 10.00 Aufpreis pro Person

Glace-Sorten

Vanille, Grüntee, Schokolade, Erdbeere, Kokos, Caramel, Pistazien

Sorbet: Zitrone und Litschi

Pro Kugel: CHF 5.50

Rahm: CHF 1.50

Inkl. MwSt. 7.7%

Produkte Deklarationen

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

Bei Fragen über Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, steht ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.