

*La grand Carte*  
*Hotel Beau Rivage*

**Vorspeisen**

**Klassisches Rindstatar vom Piemonteser Fassone Rind  
mit Brioche, Pommes Frites und frittiertem Eigelb  
(Am Tisch zubereitet)**

Classic beef tartare of Piedmont Fassone beef  
with brioche, pommes frites and fried egg yolk  
*Tartare de bœuf classique du bœuf Fassone du Piémont  
avec brioche, pommes frites et jaune d'œuf frit*  
120g CHF 41.50 / 180g CHF 53.50

**Randen Carpaccio in einer Salzkruste gekocht mit Sauerrahm  
und Schnittlauch (Vegi)**

Beetroot carpaccio cooked in a salt crust with sour cream and chives (vegi)  
*Carpaccio de betteraves rouges cuit dans une croûte de sel avec de la crème  
acidulée et de la ciboulette (végétarienne)*  
CHF 21.50

**Thunfisch Tatar Mediterran mit Peterli-Mayonnaise und verschiedene Essig**

Mediterranean tuna tartar with parsley mayonnaise and variation of vinegar  
*Tartare de thon méditerranéen avec mayonnaise au persil et différents vinaigres*  
CHF 24.00 / CHF 36.00

**Gebratene Gänseleber auf Apfeltarte an Perigourdine Sauce**

Roasted liver escalope on apple tarte and perigordine Sauce  
*Foie gras d'oie poêlé sur croustillant aux pommes sauce aux perigordine*  
CHF 31.50

## Primi und Suppen

### **Spargel-Crème Suppe mit mariniertem Lachs**

Asparagus cream soup with marinated salmon

*Soupe à la crème d'asperges avec de saumon mariné*

CHF 18.00

### **Tomaten-Crème Suppe mit Mango und Gruyère Tortelloni**

Tomato cream soup with mango and Gruyère tortelloni

*Soupe à la crème de tomates avec mangue et tortelloni au gruyère*

CHF 21.00

### **Spaghetti mit Tomaten, Auberginen und Ricotta Salat (Vegi)**

Spaghetti with tomatoes, eggplant and ricotta salad (vegi)

*Spaghetti aux tomates, aubergines et ricotta Salade (végétarienne)*

CHF 26.00

### **Carnaroli Safran Risotto mit roten Crevetten von Mazzara und Kaviar**

Carnaroli saffron risotto with red shrimps from Mazzara and caviar

*Risotto au safran Carnaroli avec crevettes rouges de Mazzara et caviar*

CHF 29.00 / 37.00

## Fisch

### **Felchenfilet mit Spargel Risotto, Cherry Tomaten und Riesling Sauce**

Fillet of whitefish with asparagus risotto, chery tomatoes and riesling sauce

*Filet de féra avec risotto au asperges, tomates cerises et sauce au riesling*

CHF 27.00 / CHF 39.00

### **Zanderfilet mit Bärlauch Gnocchi, Ingwer und Karotten**

Pike perch fillet with wild garlic gnocchi, ginger, carrots

*Filet de sandre avec Gnocchi à l'ail des ours, gingembre, carottes*

CHF 31.00 / CHF 43.00

### **Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln, Spinat und frischen Champignons**

Perch fillet "Zug Style" with salt potatoes, spinach and fresh mushrooms

*Filets de perche « à la zougeoise » avec pomme de terre, épinards et champignons frais*

CHF 33.50 / CHF 47.50

### **Gourmet Hummer Hamburger**

#### **mit frischen Chips, Lime und Bisque**

Gourmet Lobster Hamburger with fresh chips, lime and bisque

*Hamburger gourmet au homard avec chips fraîches, citron vert et bisque*

CHF 41.50

## Fleisch

### **Pouletbrust oder Tofu an roter Curry Sauce mit frischem Gemüse und Basmati Reis**

Chicken breast or tofu in red curry sauce with fresh vegetables and basmati rice

*Poitrine de poulet ou tofu à la sauce au curry rouge avec des légumes frais  
et du riz basmati*

CHF 36.50

### **Duo vom Kalbsfilet mit Kartoffel Lorette, weissen und grünen Spargeln**

Duo of veal fillet with potato lorette, white and green asparagus

*Duo de filet de veau, lorette de pommes de terre, asperges blanches et vertes*

CHF 51.00 / 63.00

### **Rindsfilet à la mode Rossini**

Beef tenderloin Rossini

*Filet de bœuf Rossini*

CHF 56.00 / CHF 67.00

Mit Halbpension CHF 20.00 Aufpreis pro Person

### **Weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffel (Vegi)**

White and green asparagus with hollandaise sauce with boiled potato (vegi)

*Asperges blanches et vertes à la sauce hollandaise*

*avec pommes de terre vapeur (végétarienne)*

CHF 36.00

mit Spiegelei

CHF 41.00

mit Pata Negra Schinken

CHF 43.00

mit mariniertem Lachs

CHF 45.00

### **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

## Dessert

### **AMALFI Trilogie**

#### **Gelée, Crème und Eis**

AMALFI Trilogy

Jelly, cream and ice cream

*Trilogie AMALFI*

*Gelée, crème et glace*

CHF 16.00

### **Schlorzifladen mit warmem Brie de Meaux**

Schlorzifladen with warm Brie de Meaux

*Galettes de Schlorz avec du Brie de Meaux chaud*

CHF 16.00

### **Cappuccino Tiramisu mit Amaretto und Blattgold**

Cappuccino Tiramisu with Amaretto and gold

*Cappuccino Tiramisu avec Amaretto et or*

CHF 18.00

### **Klassisches Schokoladenmousse mit Doppelcreme und Fleur de Sel**

Classic chocolate mousse with double cream and fleur de sel

*Mousse au chocolat classique avec double crème et fleur de sel*

CHF 18.00

## Deklarationen

Rindfleisch:	Schweiz
Kalbsfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Irland oder Australien
Wagyu A5:	Japan, Wagyu
Poulet:	Frankreich oder Schweiz
Zander:	Schweiz
Eglifilet:	Schweiz
Felchenfilet:	Schweiz
Kaviar:	Frutigen, Kanton Bern, Schweiz
Lachsforelle:	Schweiz
Lachs:	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.**