

LA GRAND CARTE HOTEL BEAU RIVAGE

Vorspeisen

* * *

Randen-Carpaccio in einer Salzkruste gekocht an saurer Sahne 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 aigre et de la ciboulette (végétarienne)*

CHF 23.50

* * *

Mediterranes Thunfisch-Tatar

Mediterranean tuna tartar

Tartare de thon méditerranéen

CHF 24.00 / CHF 31.00

* * *

Nüsslisalat mit Parmesan, Eier und Croutons

CHF 18,50

mit Speck CHF 21,50

mit Crevette CHF 26,50

* * *

Vitello Tonnato

«Vitello Tonnato» Veal with a tuna sauce

«Vitello Tonnato » Veau avec une sauce au thon

CHF 33.00

Inkl. MwSt. 7.7%

Primi und Suppen

* * *

Tomaten-Crème Suppe mit Mango und Handgemachten Gruyère Tortelloni

Tomato cream soup with mango and Gruyère tortelloni

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

CHF 22.50

Spaghetti Vongole und Bottarga

Spaghetti with clams and bottarga

Spaghetti aux palourdes et à la poutargue

CHF 29.50

* * *

Rote Mazzara-Garnelen auf Carnaroli-Safran-Risotto verfeinert mit Kaviar

Carnaroli saffron risotto with red mazzara prawns and caviar

Risotto au safran de Carnaroli, crevettes rouges mazzara et caviar

CHF 29.00 / 33.50

* * *

Ricottagnocchi mit Tomaten, Auberginen und salzigem Ricotta (Vegi)

Ricotta gnocchi with tomatoes, aubergines and salted ricotta (vegi)

Gnocchi de ricotta avec tomates, aubergines et ricotta salée (végétarienne)

CHF 24.00

Fisch

* * *

Felchenfilet auf Zitronenrisotto, Datteln Tomaten und Riesling-Sauce

Whitefish fillet on lemon risotto, dates tomatoes and Riesling sauce
Filet de féra sur risotto au citron, tomates dattes et sauce au riesling

CHF 27.50 / CHF 39.50

* * *

Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln und Spinat

Perch fillet "Zug Style" with salt potatoes, spinach
Filet d'Egli " à la zougoise " avec des pommes de terre bouillies et des épinards

CHF 33.50 / CHF 47.50

* * *

Gourmet Hummerburger

an hausgemachten Pommes, Limette und Bisque

Gourmet Lobster Burger with fresh crisps, lime and bisque
Gourmet Lobster Burger avec chips fraîches, citron vert et bisque

CHF 41.50

* * *

Fleisch

* * *

Pouletbrust oder Tofu

in roter Currysauce mit frischem Gemüse und Basmatireis

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

*Blanc de poulet ou tofu dans une sauce au curry rouge avec légumes frais et riz
basmati*

CHF 36.50

* * *

Rinderfilet à la mode Rossini

Beef tenderloin Rossini

Filet de bœuf Rossini

CHF 56.00 / CHF 67.00

* * *

Duo vom Kalbsfilet mit Kartoffel Lorette, und Brokkoli

Duo of veal fillet with potato loorette, with broccoli

Duo de filet de veau avec loorette de pommes de terre, avec brocoli

CHF 51.00 / 63.00

* * *

Ossobuco mit Safranrisotto

Ossobuco with saffron risotto

Ossobuco avec risotto au safran

CHF 41.50

Inkl. MwSt. 7.7%

Dessert

* * *

Schlorzifladen mit pürierten Dörrbirnen auf einem Rahmguss

dazu warmer Brie de Meaux

Schlorzifladen with pureed dried pears on a cream casting
with warm Brie de Meaux

*Schlorzifladen avec des poires séchées en purée sur un coulage de crème
et du Brie de Meaux chaud*

CHF 18.00

* * *

Cappuccino creme brûlée mit Amaretto und einem Hauch von Blattgold

Cappuccino **creme brulee** with Amaretto and gold

*Cappuccino **crème brulée** avec Amaretto et or feuillé d or*

CHF 18.00

* * *

Erdbeer Tiramisu

Strawberry Tiramisu

Tiramisu aux fraises

CHF 18.00

* * *

Soufflé Glace mit Grand Marnier Likör

Soufflé ice cream with Grand Marnier Liqueur

Glace Soufflé à la Liqueur Grand Marnier

CHF 16.00

Kugel Glace

Glace , Vanille,, Schokolade, Erdbeeren, Kaffe

Sorbet : Mango, Zitrone,

1kugel fr 5,50

Inkl. MwSt. 7.7%

Deklarationen

| | |
|-----------------|---------------------------------|
| Rindfleisch: | Schweiz, oder USA |
| 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 |
| Wild fleisch | Deutschland und Osterrai |

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