

# La Grand Carte

## Hotel Beau Rivage

### Vorspeisen

\* \* \*

#### **RANDEN-CARPACCIO IN EINER SALZKRUSTE GEKOCHT**

#### **MIT JAKOBSMUSCHELN, SAUER RAHM UND ORANGE CRUMBLE**

BEETROOT CARPACCIO COOKED IN A SALT CRUST WITH SCALLOPS, SOUR CREAM, AND  
ORANGE CRUMBLE

CARPACCIO DE BETTERAVE CUIT DANS UNE CROÛTE DE SEL AVEC NOIX DE SAINT-  
JACQUES, CRÈME AIGRE ET CRUMBLE ORANGE

CHF 26.50

\* \* \*

#### **DUO THUNFISCH UND LACHS TATAR MIT AVOCADO,**

#### **MIT JAPANISCHER MAYONNAISE**

*DUO TUNA AND SALMON TARTARE WITH AVOCADO,  
WITH JAPANESE MAYONNAISE*

DUO DE TARTARE DE THON ET DE SAUMON AVEC DE L'AVOCAT,  
AVEC MAYONNAISE JAPONAISE

CHF 24.50 / CHF 36.50

\* \* \*

#### **WEISSE UND GRÜNE SPARGEL MIT SALZKARTOFFELN**

#### **SAUCE HOLLANDAISE UND PARMESAN**

WHITE AND GREEN ASPARAGUS WITH BOILED POTATOES  
HOLLANDAISE SAUCE AND PARMESAN

ASPERGES BLANCHES ET VERTES AVEC POMMES DE TERRE VAPEUR  
SAUCE HOLLANDAISE ET PARMESAN

CHF 29.50

\* \* \*

#### **VITELLO TONNATO CLASSIC**

«VITELLO TONNATO» VEAL WITH A TUNA SAUCE

« VITELLO TONNATO » VEAU AVEC UNE SAUCE AU THON

CHF 31.50

Inkl. MwSt. 8.1%

**PRIMI UND SUPPEN**

**TOMATEN-CRÈME SUPPE MIT MANGO KOKO UND KORLANDER**

TOMATO CREAM SOUP WITH MANGO COCONUT AND CORIANDER  
*SOUPE À LA CRÈME DE TOMATES AVEC MANGO COCO ET CORIANDRE*

CHF 19.50

\* \* \*

**SPARGEL CREMESUPPE MIT MARINIERT LACHS UND BLINIS**

CREAM OF ASPARAGUS SOUP WITH MARINATED SALMON AND BLINISCRÈME  
*D'ASPERGES AU SAUMON MARINE ET BLINIS*

CHF 23.50

\* \* \*

**PACCHERI MIT SAUCE 3 TOMATEN, AUBERGINE UND PARMIGIANO REGGIANO**

PACCHERI WITH SAUCE 3 TOMATOES, EGGPLANT AND PARMIGIANO REGGIANO  
*PACCHERI AVEC SAUCE 3 TOMATES AUBERGINES ET PARMIGIANO REGGIANO*

CHF 26.00

\* \* \*

**SPAGHETTI VONGOLE UND BOTTARGA**

SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA  
*SPAGHETTI VONGOLE ET BOTTARGA*

CHF 29.50

\* \* \*

**RISOTTO MIT ROTEN MAZZARA GARNELEN, ARTISCHOCKENSCHAUM UND KAVIAR**

RISOTTO WITH RED MAZZARA PRAWNS, ARTICHOKE SCUM AND CAVIAR  
*RISOTTO AUX CREVETTES ROUGES DE MAZZARA, MOUSSE D'ARTICHAUTS ET CAVIAR*

CHF 29.00 / 33.50

\* \* \*

## **FISCH**

**FELCHENFILET AUF SPARGEL RISOTTO , DATTELN TOMATEN UND RIESLING-SAUCE**  
WHITEFISH FILLET ON SPERGEL RISOTTO, DATES TOMATOES AND RIESLING SAUCE  
*FILETS DE FÉRA SUR RISOTTO AUX ASPERGES, TOMATES DATTES ET SAUCE AU  
RIESLING*

CHF 28.50 / CHF 39.50

\* \* \*

**EGLIFILET • ZUGER ART • MIT SALZKARTOFFELN UND SPINAT**  
PERCH FILLET "ZUG STYLE" WITH SALT POTATOES AND SPINACH  
*FILET D'EGLI " À LA ZOUGOISE " AVEC DES POMMES DE TERRE ET DES ÉPINARDS*  
CHF 34.50 / CHF 47.50

\* \* \*

**•BEAU RIVAGE BURGER•**  
**GARNELENBURGER, MIT PEPPERONI, TOMATE, SPIEGELEI, SALAT, SCHARFER SAUCE**  
PRAWN BURGER WITH PEPPERS, FRIED EGG, TOMATO, SALAD, AND SPICY SAUCE  
BURGER DE CREVETTES AVEC POIVRON, ŒUF, SALADE, TOMATES, SAUCE ÉPICÉE

CHF 36.50

## **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

\* \* \*

### **LAMM-ENTRECÔTE MIT PERLZWIEBELN**

#### **MAIO SCHWARZ KNOBLAUCH UND KARTOFFEL-ANNA**

LAMB ENTRECÔTE WITH PEARL ONIONS, MAIO BLACK GARLIC AND POTATO-ANNA

ENTRECÔTE D'AGNEAU AUX OIGNONS PERLÉS, AIL NOIR DE MAIO ET POMMES DE TERRE  
ANNA

CHF 46,50

\* \* \*

### **KALBSFILET GEBRATEN MIT SPARGE, KARTOFFELPÜREE UND MORCHELSAUCE**

ROASTED VEAL FILLET WITH ASPARAGUS, MASHED POTATOES AND MORSE SAUCE

FILET DE VEAU RÔTI AVEC ASPERGES, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE  
MORILLES

CHF 51.00 / 63.00

\* \* \*

### **RINDSFILET À LA MODE ROSSINI**

BEEF OR VEAL TENDERLOIN ROSSINI

*FILET DE BŒUF O FILET DE VEAU ROSSINI*

CHF 56.00 / CHF 67.00

\* \* \*

Inkl. MwSt. 8.1%



## **DESSERT**

**SCHLORZIFLADEN MIT PÜRIERTEN DÖRRBIRNEN AUF EINEM RAHMGUSS DAZU WÄRMER  
BRIE DE MEAUX**

*SCHLORZIFLADEN WITH PURÉED DRIED PEARS ON A CREAM TOPPING SERVED WITH  
WARM BRIE DE MEAUX*

*GALETTES DE SCHLORZIFLADEN AVEC PURÉE DE POIRES SÉCHÉES SUR UN NAPPAGE  
DE CRÈME, ACCOMPAGNÉES DE BRIE DE MEAUX CHAUD*

CHF 18.00

\* \* \*

**CAPPUCCINO CREME BRÛLÉE MIT AMARETTO UND VANILLE EIS**

*CAPPUCCINO CREME BRULEE WITH AMARETTO VANILLE ICE CREAM*

*CAPPUCCINO CRÈME BRULÉE AVEC AMARETTO GLACE ALLA VANILLE*

CHF 18.00

\* \* \*

**TIRAMISU CLASSICO AL TAVOLO**

*CLASSIC TIRAMISU AT THE TABLE*

*TIRAMISU CLASSIQUE A TABLE*

CHF 19.00

\* \* \*

**SCHOKOLADENMOUSSE MIT DOPPELRAHM**

*CHOCOLATE MOUSSE WITH DOUBLE CREAM*

*MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC DOUBLE CREME*

CHF 19.00

\* \* \*

**KUGEL GLACE**

*VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEEREN,*

*VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRIES,*

*VANILLE, CHOCOLAT, FRAISES,*

*SORBET: MANGO, ZITRONE (MANGO, LEMON)*

1 KUGEL CHF 6.50

Inkl. MwSt. 8.1%

### Deklarationen

Rindfleisch:	Schweiz oder USA
Kalbsfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Irland oder Australien
Wagyu A5:	Japan oder Australien
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
Wildfleisch:	Deutschland, Österreich

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