

# Menü

## Goldener Fisch



Tomatocremesuppe mit Mango, Kokus und Crevetten  
Cream of tomato soup with mango, coconut and prawns  
Crème de tomate avec mangue, noix de coco et crevettes



Zander filet Saltimbocca- auf Meerrettich-Risotto  
Pike-perch fillet saltimbocca on horseradish risotto  
Filet de sandre Saltimbocca- sur risotto au raifort



Pre-Dessert



Klassische Cremeschnitte  
Mille-feuille

CHF 69.50



# La grand Carte

## Hotel Beau Rivage

### VORSPEISEN

\* \* \*

**DUO RANDEN, CARPACCIO UND MALAKOFF MIT SAUERRAHM UND ORANGESTREUSELN**  
BEETROOT CARPACCIO AND MALAKOFF, SOUR CREAM AND ORANGE CRUMBLE  
DUO DE BETTERAVES ROUGES, CARPACCIO ET MALAKOFF AVEC CRÈME AIGRE ET  
CRUMBLE À L'ORANGE  
CHF 26.50 (VEGY)

\* \* \*

**THUNFISCHTARTAR, THUNFISCHSAUCE, RADIESCHEN, ZUCKERSCHOTEN UND  
BALSAMICO-ESSIG**  
TUNA TARTARE, TUNA SAUCE, RADISHES, MANGETOUT AND BALSAMIC VINEGAR  
TARTARE DE THON AVEC SASAUCE, RADIS, POIS MANGE-TOUT, VINAIGRE BALSAMIQUE  
CHF 23.50 / CHF 34,50

\* \* \*

**CARPACCIO-KÖNIGFISCH (ACQUAPAZZA) MIT OLIVE, KAPERN, KNUSPRIGEM BROT**  
CARPACCIO AMBERJACK WITH OLIVES CAPERS AND CRUNCHY BREAD  
CARPACCIO DE SÉRIOLE (ACQUAPAZZA) AVEC OLIVES, CÂPRES ET PAIN  
CROUSTILLANT  
CHF 36,50

**PRIMI PIATTI**

\* \* \*

**SPAGHETTI VONGOLE UND BOTTARGA**  
SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA  
*SPAGHETTI AUX PALOURDES ET À LA POUTARGUE*  
CHF 29.50

\* \* \*

**SAFRANRISOTTO MIT ROTEN MAZZARA GARNELEN, UND KAVIAR**  
SAFRONRISOTTO WITH RED MAZZARA PRAWNS , AND CAVIAR  
SAFRANRISOTTO AUX CREVETTES ROUGES MAZZARA ET AU CAVIAR

CHF 29.00 / 33.50

\* \* \*

**CARNAROLIRISOTTO(IRMA-DEUTCH)MIT SOMMERTRÜFFEL UND GEKOCHTEM EI 62 °C**  
CARNAROLI RISOTTO(IRMA-DEUTCH), SUMMER TRUFFLE AND COOKED EGG AT 62°C  
RISOTTO DE CARNAROL(IRMA-DEUTCH)À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET À L'ŒUF DUR 62°C  
CHF 33,00

\* \* \*

**RAVIOLO MIT PECORINO PIENZA GEFÜLLT AN TOMATEN SAUCE ,AUBERGINE UND  
BASILIKUM(VEGI)**

PIENZA-PECORINO-RAVIOLI, WITH TOMATO SAUCE AUBERGINE UND BASIL  
PIENZA-RAVIOLIS AU PECORINO,SAUCE TOMATE AUBERGINE ET ,BASILIC

CHF 21,50 (3 STÜCK) / CHF 31,50 (5 STÜCK)

\* \* \*

**FRISCHE TAGLIATELLE, CACIO E PEPE ,UND FRISCH SEEIGEL**  
FRESCH TAGLIATELLE, CHEESE WITH PEPPER AND SEA URCHIN PULP  
TAGLIATELLES FRAÎCHE, FROMAGE ET POIVRE, PULPE OURSIN

CHF 29,50

\* \* \*

**HAUPTGANG**

\* \* \*

**MIX GRILL**

**LAMM ,RIND,KALBS,SCHWEIN,TOMATEN MIT BEARNAISEE SAUCE UND POMMES**

LAMB,BEEF,VEAL,PORK,TOMATO,BEARNAISE,SAUCE,POMMES

AGNEAU, BŒUF, VEAU, PORC AVEC TOMATE, SAUCE BÉARNAISE ET POMMES

CHF 49,50

\* \* \*

**KALBSFILET MIT SEINEM RAVIOLO, KNOBLAUCH MAYONNAISE, BLUMENKOHL UND MORCHEL**

VEAL FILET WITH VEAL RAVIOLO, CAULIFLOWER, GARLIC MAYO, MORILES

FILET DE VEAU AVEC SON RAVIOLO, CHOU-FLEUR, MAYONNAISE À L'AIL ET MORILLES

CHF 51.00 / 63.00

\* \* \*

**RINDSFILET ROSSINI ART BEAU RIVAGE**

BEEF TENDERLOIN ROSSINI STYLE BEAU RIVAGE

*FILET DE BŒUF ROSSINI À LA BEAU RIVAGE*

CHF 56.00 / CHF 67.00

\* \* \*

**EGLIFILET « ZUGER ART » MIT SALZKARTOFFELN UND SPINAT**

PERCH FILLET "ZUG STYLE" WITH SALT POTATOES AND SPINACH

*FILET D'EGLI " À LA ZOUGOISE " AVEC POMMES DE TERRE ET DES ÉPINARDS*

CHF 34.50 / CHF 47.50

\* \* \*

**FELCHENFILET AUF ZITRONENRISOTTO, DATTELN TOMATEN AN RIESLING-SAUCE**

WHITEFISH FILET 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

## DESSERT

\* \* \*

**CAPPUCCINO CRÈME BRÛLÉE MIT AMARETTOLIKÖR UND VANILLE EIS**  
CAPPUCCINO CRÈME BRULÉE WITH AMARETTO LIQUEUR VANILLE ICE CREAM  
*CAPPUCCINO CRÈME BRULÉE AVEC AMARETTO LIQUEUR GLACE ALLA VANILLE*  
CHF 18.00

\* \* \*

**MANDELBISQUIT, KOKOS-MANGO-GANACHE UND GRÜNES-TEE-EIS**  
ALMOND BISQUIT, COCONUT-MANGO-GANACHE WITH GREEN TEA ICE CREAM  
BISCUITS AUX AMANDES, COCOS-MANGUE GANACHE AVEC GLACE AU THÉ VERT  
CHF 18.00

\* \* \*

**SCHLORZIFLADEN, DAZU WÄRMER BRIE DE MEAUX**  
SCHLORZIFLADEN WITH WARM BRIE DE MEAUX  
*SCHLORZIFLADEN GATEAU AVEC BRIE DE MEAUX CHAUD*  
CHF 18.00

\* \* \*

**TIRAMISU KLASSIK AM TISCH BEREIT**  
CLASSIC TIRAMISU AT THE TABLE PREPARED  
*TIRAMISU CLASSIQUE FAIT À LA TABLE*  
CHF 19.00

\* \* \*

**SHOKOLADENMOUSSE MIT DOPPELRAHM**  
CHOCOLATE MOUSSE WITH DOUBLE CREAM  
MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC CRÈME DOUBLE  
CHF 19.00

\* \* \*

**CRÊPES GEFÜLLT MIT VANILLECRÈME UND PFIRSICHT, FLAMBIERT**  
CRÊPES FILLED WITH VANILLA CREAM AND PEACH, FLAMBEED  
CRÊPES FARIC A LA CRÈME VANILLE ET PECHE, FLAMBEES  
CHF 22,00(PRO PERSON)

**KUGEL GLACE**

*VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEEREN,  
VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRIES,  
VANILLE, CHOCOLAT, FRAISES,*

SORBET: *MANGO, ZITRONE*  
*MANGO, LEMON*  
*MANGO, CITRON*  
1 KUGEL CHF 6.50

\* \* \*

COUPE D'ANEMARK  
CHF 18,00

\* \* \*

COUPE ROMANOFF  
CHF 18,00

\* \* \*

AFFOGATO AL CAFFÈ  
CHF 18,00

\* \* \*

BANANA SPLIT  
CHF 18,00

\* \* \*

## 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 UND ÖSTERREICH

**BEI FRAGEN ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTE REAKTIONEN AUSLÖSEN KÖNNEN, STEHT IHNEN UNSER PERSONAL GERNE ZUR VERFÜGUNG.**