

## Spargelkarte / Asparagus menue

### Spargel aus der Region Baden

<b>Spargelcrèmesuppe</b> <i>Asparagus cream soup</i>	11.00
<b>Spargel-Babytomatensalat mit Kresse und Bündner Fleisch (60g)</b> <i>Asparagus-baby tomato salad with cress and tatar from Bachser bio smoked trout</i>	22.00
<b>Buntes Spargelrisotto mit gebratenen Riesencrevetten (150g)</b> <i>Asparagus risotto with roasted king prawns (150g)</i>	28.50
<b>Portion Spargel (300g) mit neuen Kartoffeln</b> <b>Hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter oder Tomatenvinaigrette</b> <i>Portion of white asparagus with spring potatoes, homemade hollandaise sauce or butter</i>	29.50
<b>mit Limmataler Rohschinken (90g)</b> <i>with swiss raw ham</i>	+14.00
<b>mit Rauchlachs (100g)</b> <i>with smoked salmon</i>	+12.00
<b>mit Lachssteak (130g)</b> <i>with salmon steak</i>	+12.50
<b>mit Kalbspailard (130g)</b> <i>with thinly sliced veal</i>	+16.50
<b>mit Schweizer Rindsentrecôte (130g)</b> <i>with beef entrecôte</i>	+19.50



*Fische aus allen Wassern*

# Fisch & mehr

## Vorspeisen

<b>Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise</b> <i>Lobster bisque „Glärnischhof“ with lobster bavaroise</i>	18.50
<b>Pot au Feu von regionalen Fische mit feines Gemüse</b> <i>Pot au Feu of regional fish with fine vegetables</i>	17.50
<b>Gebratene Riesengarnele an Italienischen Pulposalat mit Gurken – Ginsorbet und Koriander - Chiacracker</b> <i>Pan seared giant prawns with Italian pulpo salad and gherkin-gin sorbet with coriander-chia cracker</i>	26.50
<b>Zart geräucherte Eglifilets auf Badner Spargelsalat mit Kasperskian Kaviar (VS) und Tomaten - Vanillevinaigrette</b> <i>Delicately smoked perch fillets on Baden asparagus with Swiss Kasperskian caviar and tomato-vanilla vinaigrette</i>	29.00

## Hauptgerichte

<b>Catch of the day</b> <b>Ein leckeres Fischfilet mit Beilagen nach Wahl (Fragen Sie nach unserem Tagesangebot)</b> <i>A fish fillet of our daily catch with side dishes of your choice – ask us for our catch</i>	38.00
<b>Variation von Edelfischfilets „Le Poisson“ mit Champagnerrisotto und Frühlingsgemüse</b> <i>Variation of fine fish fillet “Le Poisson” with champagne risotto of your choice and spring vegetables</i>	45.00
<b>Gebratenes Frutiger Zanderfilet mit Kasperskian Kaviar (VS) auf grünem Spargel und Zitronenrollgerste</b> <i>Pan seared Frutiger pike perch with Swiss Kasperskian caviar on green asparagus and lemon roll barley</i>	51.50
<b>Halber Bretonischer Hummer mit Beurre blanc an gebackenen Kräuterkartoffeln und gegrillten Gemüsen</b> <i>Half Breton lobster with beurre blanc on baked herb potatoes and grilled vegetables</i>	53.00

## Glärnisch Klassiker

<b>Tagliatelle in Kräutersauce mit gebratenen Riesencrevetten, Chili und Kefen</b> <i>Pasta in herbal sauce with fried prawns, chili and snow peas</i>	38.00
<b>Gebratene Schweizer Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln</b> <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i>	38.50
<b>Zürcher Kalbgschnetzelttes mit Butterrösti</b> <i>Sliced veal “Zurich style” with buttered roesti</i>	45.00

## Pesce e Pasta – Fisch und Pasta

<b>Filetto di Branzino auf Zucchetti-Papardellen mit Tomaten-Olivensugo und Kräuter-Limonensalat</b> <i>Sea bass fillet on courgettes-papardellas with tomato-olive sugo and herb-lemon sald</i>	34.50
---	-------



## Desserts / Desserts

<b>Crème Brûlée mit Kirschragout</b> <i>Crème brûlée with cherry ragout</i>	12.50
<b>Warmer Apfelstreuselkuchen mit hausgemachter Vanilleglace</b> <i>Warm apple cake with vanilla ice cream</i>	12.50
<b>Limettenquarkcrème mit Waldbeergelee und Schokoladen-Cookie</b> <i>Lime curd cream with forest berries jelly and chocolate cookie</i>	12.50
<b>Dunkles Schweizer Schokoladenmousse</b> <i>Dark Swiss chocolate mousse</i>	14.50

## Hausgemachtes Glace / Homemade Ice-cream

<b>Glacé</b> <i>Vanille / Vanilla</i> <i>Schokolade / Chocolate</i> <i>Erdbeer / Strawberry</i> <i>Nuss / Nut</i> <i>Pistazie / Pistachio</i> <i>Stracciatella</i> <i>Joghurt / Yoghurt</i> <i>Amarena/Amarena cherry</i> <i>Nougat</i> <i>Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate</i>	Pro Kugel / per scoop	4.50
<b>Sorbet</b> <i>Heidelbeer / Blueberry</i> <i>Zitrone / Lemon</i>	Pro Kugel / per scoop	4.50
<b>Schlagrahm / whipped cream</b>		2.50



### **Unser Paten-Stör "Moni" versorgt uns mit Kaviar**

*Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten, wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank einer exklusiven Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele Jahre am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.*

### Deklaration/declaration

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurationen ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen. Deshalb wird bei internationalen Produkten auf das Gütesiegel "Fairtrade" und "MSC" geachtet.

*Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us. We therefore pay attention for international products on the seal "Fairtrade" and "MSC".*

Wolfsbarsch / sea bass		Deutschland
Goldbrasse / dorade		Deutschland
Zander / perch		Schweiz
Forelle / trout		Schweiz
Hummer / lobster		Frankreich
Rindfleisch / beef		Schweiz / Switzerland

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt  
All prices in CHF including 8% VAT

# Aus unserer Showvitrine

*From our showcase*

## *Fischzucht Fresh Völklingen «Friend of the sea »*

**Dorade im ganzen (ca. 450 Gramm)**

*Dorade in whole*

41.50

**Wolfsbarsch im ganzen (ca. 450 Gramm) (auf Wunsch in der Salzkruste 50 Minuten)**

*Sea bass in whole*

45.50

## *Schweizer Fischzucht*

**Rogenbogenforelle im ganzen (ca. 280 Gramm)**

*Rainbow trout in whole*

38.00

**Saibling im ganzen (ca. 280 Gramm)**

*Char in whole*

39.00

**Frutiger Egli im ganzen (ca. 250 Gramm)**

*Swiss perch in whole*

44.00

## *Edelfisch- und Krustentier Fondue (ab 18 Uhr)*

*Noble fish and crustacean fondue*

**Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise**

*Lobster bisque „Glärnischhof“ with lobster bavaroise*

**GH Edelfisch- und Krustentier Fondue im Gemüse-Fischfond**

**Dipsaucenvariation sowie Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl**

*Homestyle fish and crustacean fondue in vegetable-fish gravy, dips, vegetables and your choice of side dish*

**Crème Brûlée mit Kirschragout**

*Crème brûlée with cherry ragout*

à discretion

58.00 CHF

