

# Le Poisson « Specials »

## Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea »

**Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 50 Minuten)** 45.50  
*Sea bass in whole (ca. 450g) (if wished prepared in a salt crust: 50 minutes)*

## Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger

**Egli im Ganzen gebraten (ca. 300g)** 42.00  
*Swiss Perch in whole (ca. 300g)*

**Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln** 38.50  
*Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes*

**Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar und Salzkartoffeln** 38.50  
*Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sauted leaf spinach, sauce tartare and boiled potatoes*

## Businesslunch

**Geräucherte Entenbrust auf Nüssli-Butternusskürbissalat  
und Preiselbeerdressing**

*Smoked duck breast on butternut pumpkin-field salad with cranberry dressing*

\*\*\*

**Gebackene Ochsenschwanzpraline auf Randen-Apfelrisotto**

*Baked oxtail praline on beetroot-apple risotto*

oder

**Riesengarnelen auf Orientalischem Blumenkohl mit Grapefruit und Wildreis**

*Pan seared king prawns on Oriental cauliflower with grapefruit and wild rice*

oder

**Schwarzkohlknödel auf Winterspargel mit Bergkäseschaum und Brotchips**

*Black Savoy cabbage dumplings on black salsify with mountain cheese foam and bread chips*

39.50



## Anstieg / Rise

<b>Rinderkraftbrühe vom Galloway Rind mit Ruchbrot und Speckpflaume</b> <i>Galloway beef broth with crunchy dark bread and bacon coated plum</i>	10.50
<b>Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaoise</b> <i>Lobster bisque „Glärnischhof“ with bavaoise</i>	18.50
<b>Tatar vom Russikoner Kalb an Wildkräutersalat mit gebackenem Grepper Eigelb</b> <i>Tatar of Russikon veal with wild herb salad and baked Lucerne egg yolk</i>	22.50

## Der rauschende Bach / The rushing creek

<b>Hecht vom Neuenburger See mit Kasperskian Kaviar auf Erdapfelstampf mit Bronzefenchel und Alpbuttermilch</b> <i>Pike fillet from Lake Neuchatel with Kasperskian caviar on potato mash with sweet fennel and alpine buttermilk</i>	36.00
<b>Belper Bergsaiblingsfilet auf Safranrisotto mit buntem Gartengemüse und Wiesenbachkresse</b> <i>Mountain char from Belp on saffron risotto with garden vegetables and grass creek cress</i>	38.00

## Von Wald und Wiese / From forest and meadows

<b>Gebratene Steinpilze mit Gnocchi von der Wegbrennnessel an pochiertem Grepper Ei und Belper Knolle</b> <i>Sauted ceps with stinging nettle gnocchi on poached Lucerne egg and Belp cheese tuber</i>	34.00
---	-------

## Hüttenzauber / Hut magic



<b>Geschmorte Kalbsbrust vom Hof Urs Winkler mit schwarzer Trüffel an dreierlei Zucchetti mit Pommes Maxime</b> <i>Braised veal breast from farmer Urs Winkler with black truffles on three types of courgettes and pommes maxime</i>	38.00
<b>Gebratener Hirschrücken an Wacholdertrauben mit Borlottibohnen - Gemüseragout und Waldpilzen</b> <i>Sauted venison back fillet on juniper grapes with borlotti beans-vegetable ragout and forest mushrooms</i>	44.50
<b>Filet vom Zürcher Limousinrind mit geflammtem Wurzelgemüse, Waldpilzen Safrankartoffelgratin und Portweinsauce (200g)</b> <i>Fillet of Zurich Limousin beef with flammed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce</i>	65.00

## Zum Abstieg / The descent

<b>Rüeblikuchen mit Getreideeis an Haselnusscrunch und Alpdoppelrahm</b> <i>Carrot cake with wheat ice cream, hazelnut crunch and battered alpine cream</i>	13.50
<b>Nougattäschli mit hausgemachtem Birnensorbet und weisser Luftschokolade</b> <i>Nougat bag with homemade pear sorbet and white air chocolate</i>	13.50
<b>Appenzeller Steine mit Bauernkrapfen und Espresso</b> <i>Rocks from Appenzell with farmer hands and espresso</i>	13.50

# Hausgemachtes Glacé / Homemade Ice-cream

<b>Glacé</b>	Pro Kugel / per scoop	4.50
Vanille / Vanilla		
Schokolade / Chocolate		
Erdbeer / Strawberry		
Nuss / Nut		
Pistazie / Pistachio		
Stracciatella		
Joghurt / Yoghurt		
Amarena/Amarena cherry		
Mocca / mocca		
Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate		

<b>Sorbet</b>	Pro Kugel / per scoop	4.50
Heidelbeer / Blueberry		
Zitrone / Lemon		

<b>Schlagrahm / whipped cream</b>		1.50
-----------------------------------	--	------

## Deklaration/declaration

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurants 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 die 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
Egli /		Schweiz
Hecht /		Schweiz
Saibling /		Schweiz
Kalbfleisch /		Schweiz
Hirsch /		Österreich



### **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 Jahren am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.

## Offene Weine / Wine by glass

Weiss		1dl
<b>Sauvignon Blanc, Zürich</b> Zweifel Weine, Zürich Sauvignon Blanc	2015	8.5
<b>Epesses</b> Etienne & Louis Fonjallaz Chasselas	2016	7
<b>Terre Alte, Bianco di Merlot</b> Galdi, Mendrisio Merlot	2016	8
<b>Frankreich</b>		
<b>Chablis AC</b> Patrick Piuze, Chablis Chardonnay	2016	9
<b>Rot</b>		
<b>Schweiz</b>		
<b>Blauburgunder Bovel</b> Daniel Marugg, Fläsch Pinot Noir	2015	8
<b>Italien</b>		
<b>Primitivo Otre</b> Cantine Teanum, Puglia Primitivo	2015	8
<b>San Rocco Ripasso</b> Fratelli Tedeschi, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	2014	8.5
<b>A Quo</b> Montepeloso, Maremma Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2012	9
<b>Frankreich</b>		
<b>Château Cap de Faugères</b> Château Faugères Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2015	9.5

Fragen Sie nach unserer prämierte Weinkarte!  
Ask for our award winning wine list!



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