

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

Zürcher Limousin Rind (ab 18 Uhr) Zurich Limousin beef



Chateaubriand vom Zürcher Limousinrind mit geflammtem Wurzelgemüse, Safrankartoffelgratin und Portweinsauce
Chateaubriand of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce

400g für 2 Personen / for 2 persons 65.00 p.P.
600g für 2 Personen / for 2 persons 85.00 p.P.

Edelfisch- und Krustentier Fondue (ab 18 Uhr) Noble fish and crustacean fondue

Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise
Lobster bisque „Glärnischhof“ with bavaroise

GH Edelfisch- und Krustentier Fondue im Gemüse-Fischfond mit Dipsaucenvariation sowie Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl
Homestyle fish and crustacean fondue in vegetable-fish gravy, dips, vegetables and your choice of side dish



Rüeblikuchen mit Getreideeis an Haselnusscrunch und Alpdoppelrahm
Carrot cake with wheat ice cream, hazelnut crunch and battered alpine cream

á discretion
58.00 p.P.

Tageslunch / Lunch menu

Bündner Rohschinken chips mit Melone und Salatspitzen
Chips of Valais air dried meat with melon and salad tips

Hirschpfeffer mit feinen Spätzli und Apfel-Schmorkraut
Jugged venison with fine Spätzli and braised apple cabbage

oder

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet auf Kräuterrisotto und Honigrüebli
Roasted Norwegian salmon fillet on herbal risotto and honey carrots

39.50

Vorspeisen / Starters

Rinderkraftbrühe vom Galloway Rind mit Ruchbrot und Speckpflaume 10.50
Galloway beef broth with crunchy dark bread and bacon coated plum

Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaoise 18.50
Lobster bisque „Glärnischhof“ with bavaoise

Tatar vom Russikoner Kalb an Wildkräutersalat mit gebackenem Grepper Eigelb 22.50
Tatar of Russikon veal with wild herb salad and baked Lucerne egg yolk

Hauptgerichte / Main courses

Hecht vom Neuenburger See mit Kasperskian Kaviar auf Erdapfelstampf mit Bronzefenchel und Alpbuttermilch 36.00
Pike fillet from Lake Neuchatel with Kasperskian caviar on potato mash with sweet fennel and alpine buttermilk

Belper Bergsaiblingsfilet auf Safranrisotto mit buntem Gartengemüse und Wiesenbachkresse 38.00
Mountain char from Belp on saffron risotto with garden vegetables and grass creek cress

Geschmorte Kalbsbrust vom Hof Urs Winkler mit schwarzer Trüffel an dreierlei Zucchini mit Pommes Maxime 38.00
Braised veal breast from farmer Urs Winkler with black truffles on three types of courgettes and pommes maxime

Gebratener Hirschrücken an Wacholdertrauben mit Borlottibohnen - Gemüseragout und Waldpilzen 44.50
Sauted venison back fillet on juniper grapes with borlotti beans-vegetable ragout and forest mushrooms

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



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.

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

Desserts / Desserts

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

Hausgemachtes Glacé / Homemade Ice-cream

Glacé	Pro Kugel / per scoop	4.50
<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>Mocca / mocca</i>		
<i>Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate</i>		
Sorbet	Pro Kugel / per scoop	4.50
<i>Heidelbeer / Blueberry</i>		
<i>Zitrone / Lemon</i>		
Schlagrahm / whipped cream		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

Offene Weine / Wine by glass

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