

# 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 gebläutem 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.

## Vorspeisen / Starters

<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 Bavaroise</b> <i>Lobster bisque „Glärnischhof“ with bavaroise</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

## Hauptgerichte / Main courses

<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
<b>Geschmorte Kalbsbrust vom Hof Urs Winkler mit Herbsttrüffel an dreierlei Zucchini mit Pommes Maxime</b> <i>Braised veal breast from farmer Urs Winkler with autumn 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>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



### **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.*

## Desserts / Desserts

**Rüeblikuchen mit Getreideeis an Haselnusscrunch und Alpdoppelrahm** 13.50  
*Carrot cake with wheat ice cream, hazelnut crunch and battered alpine cream*

**Nougattäschli mit hausgemachtem Birnensorbet und weisser Luftschokolade** 13.50  
*Nougat bag with homemade pear sorbet and white air chocolate*

**Appenzeller Steine mit Bauernkrapfen und Espresso** 13.50  
*Rocks from Appenzell with farmer hands and espresso*

## Hausgemachtes Glacé / Homemade Ice-cream

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

**Sorbet** Pro Kugel / per scoop 4.50  
*Heidelbeer / Blueberry*  
*Zitrone / Lemon*

**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
<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> Gialdi, 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