

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

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

Pesce e Pasta – Fisch und Pasta

Filetto di Branzino auf Zucchini-Papardellen mit Tomaten – Olivensugo und Kräuter – Limonensalat

Sea bass fillet on courgettes-papardellas with tomato-olive sugo and herb-lemon salad

34.50



Vorspeisen / Starters

Grüner Salat <i>Green salad</i>	8.00
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10.00

Suppen / Soups

Rindsconsommé mit Gemüsestreifen <i>Clear beef soup with vegetable stripes</i>	9.50
Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaoise <i>Lobster bisque „Glärnischhof“ with lobster bavaoise</i>	18.50

Hauptgerichte „Le Poisson“ / Main courses „Le Poisson“

Gebackene Schweizer Eglifilets mit sautiertem Blattspinat, Salzkartoffeln und Tatarsauce <i>Fried fillet of Swiss perch with sauted leaf spinach, boiled potatoes and tartar sauce</i>	38.50
Gebratene Schweizer Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i>	38.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti <i>Sliced veal “Zurich style” with buttered roesti</i>	42.50
Variation von Edelfischfilets „Le Poisson“ mit Champagnerrisotto und Wintergemüse <i>Variation of fine fish fillet “Le Poisson” with champagne risotto of your choice and vegetables of the season</i>	45.00
Gebratenes Frutiger Zanderfilet mit Kasperskian Kaviar (VS) auf grünem Spargel und Zitronenrollgerste <i>Pan seared Frutiger pike perch with Swiss Kasperskian caviar on green asparagus and lemon roll barley</i>	51.50
Halber Bretonischer Hummer mit Beurre blanc an gebackenen Kräuterkartoffeln und gegrillten Gemüsen <i>Half Breton lobster with beurre blanc on baked herb potatoes and grilled vegetables</i>	53.00

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



Unser Paten-Stör "Moni" versorgt uns mit Kaviar

Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten, wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank eine exclusive Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele Jahren 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

Glärnisch Klassiker / Glärnisch Classics

Caesar Salat mit Schweizer Pouletbrust, Speck und Freilandei aus Greppen <i>Caesar salad with Swiss chicken breast, bacon and egg from lucerne</i>		21.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter <i>Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter</i>	Portion ½ Portion	27.50 19.50
Rinds Tatar mit Toast und Butter <i>Beefsteak Tatar with toast and butter</i>	Portion ½ Portion	30.50 22.00
mit Cognac oder Whisky <i>optional with cognac or whisky</i>		+3.50
mit Schweizer Frites <i>additional with Swiss fries</i>		+3.00
Club Sandwich mit Schweizer Frites <i>Club sandwich with Swiss fries</i>		29.50
Hamburger mit Gurke, Tomate, Cole Slaw Salat und Schweizer Frites <i>Hamburger with cucumber, tomato, cole slaw and Swiss fries</i>		29.50
Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller und Limmattaler Schinken Züri Frits und ein kleiner gemischter Salat <i>Pork cordon bleu with Appenzell cheese, Limmattal ham, fries & small salad</i>		28.00
Wienerschnitzel (200g) mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat oder Züri Frites <i>Veal escalope "Viennese style" (200g) with cranberries, potato salad or fries</i>		42.50

Desserts / Desserts

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

Hausgemachtes Glace / Homemade Ice-cream

Glace	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>Tablerone / Tablerone Swiss Chocolate</i>		
Sorbet	Pro Kugel / per scoop	4.50
<i>Heidelbeer / Blueberry</i>		
<i>Zitrone / Lemon</i>		

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

Spargelkarte / Asparagus menue

Spargel aus der Region Baden

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



Fische aus allen Wassern

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