

## 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*

**Regenbogenforelle 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

## 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

|   |       |
|---|-------|
| <b>Grüner Salat</b><br><i>Green salad</i>     | 8.00  |
| <b>Gemischter Salat</b><br><i>Mixed salad</i> | 10.00 |

## Suppen / Soups

|   |       |
|---|-------|
| <b>Rindsconsommé mit Gemüsestreifen</b><br><i>Clear beef soup with vegetable stripes</i>                        | 9.50  |
| <b>Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise</b><br><i>Lobster bisque „Glärnischhof“ with lobster bavaroise</i> | 18.50 |

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

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gebackene Schweizer Eglifilets mit sautiertem Blattspinat, Salzkartoffeln und Tatarsauce</b><br><i>Fried fillet of Swiss perch with sauted leaf spinach, boiled potatoes and tartar sauce</i>                                 | 38.50 |
| <b>Gebratene Schweizer Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln</b><br><i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i>                     | 38.50 |
| <b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti</b><br><i>Sliced veal “Zurich style” with buttered roesti</i>  | 42.50 |
| <b>Variation von Edelfischfilets „Le Poisson“ mit Champagnerrisotto und Frühlingsgemüse</b><br><i>Variation of fine fish fillet “Le Poisson” with champagne risotto of your choice and vegetables of the season</i>              | 45.00 |
| <b>Gebratenes Frutiger Zanderfilet mit Kasperskian Kaviar (VS)<br/>auf grünem Spargel und Zitronenrollgerste</b><br><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<br/>und gegrillten Gemüsen</b><br><i>Half Breton lobster with beurre blanc on baked herb potatoes and grilled vegetables</i>                      | xx.00 |



### **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.

## Glärnisch Klassiker / Glärnisch Classics

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

## Desserts / Desserts

|   |  |       |
|---|--|-------|
| <b>Orangen Creme Brûlée mit Joghurtglace und Erdbeeren</b><br><i>Orange crème brulee with yoghurt ice-cream</i>   |  | 12.50 |
| <b>Warmer Apfelstreuselkuchen mit hausgemachter Vanilleglace</b><br><i>Luke warm apple cake with vanilla ice cream</i>  |  | 12.50 |
| <b>Limettenquarkcrème mit Waldbeergelee<br/>und Schokoladen-Cookie</b><br><i>Lime curd cream with forest berries jelly and chocolate cookie</i>                           |  | 12.50 |
| <b>Dunkles Schweizer Schokoladenmousse mit weissem Tobleroneparfait und Erdbeeren</b><br><i>Dark Swiss chocolate mousse with white Toblerone parfait and strawberries</i> |  | 14.50 |

## Glace Coupes / Ice-cream cups

|  |       |
|--|-------|
| <b>„Coupe Danmark“</b>   | 13.50 |
| <b>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm</b><br><i>Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce and whipped cream</i>   |       |
| <b>„Banana Split“</b>  | 14.50 |
| <b>Vanilleglace mit Banane, Rahm, warmer Schokoladensauce und Mandelsplittern</b><br><i>Vanilla ice-cream with banana, whipped cream, warm chocolate sauce and almond flakes</i> |       |
| <b>„Coupe Amarena“</b>   | 14.50 |
| <b>Schokoladen- und Amarenaglace mit heissen Kirschen und Rahm</b><br><i>Chocolate and Amarena ice-cream with hot cherries and whipped cream</i>                                 |       |
| <b>„Coupe Glärnischhof“</b>  | 14.50 |
| <b>Pistazien- Schokoladen- und Erdbeerglace mit Meringue und Rahm</b><br><i>Pistachio-, chocolate-, and strawberry ice-cream with meringue and whipped cream</i>                 |       |
| <b>„Eiskaffee“</b>   | 12.50 |
| <b>Moccaglace mit Kaffee und Rahm</b><br><i>Mocca ice-cream with coffee and whipped cream</i>  |       |

## Hausgemachtes Glace / Homemade Ice-cream

|  |                       |      |
|--|-----------------------|------|
| <b>Glace</b>                                 | 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>Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate</i> |                       |      |
| <b>Sorbet</b>                                | Pro Kugel / per scoop | 4.50 |
| <i>Heidelbeer / Blueberry</i>                |                       |      |
| <i>Zitrone / Lemon</i>                       |                       |      |

### 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 "Fairtraide" 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  |