



RESTAURANT

Immer wieder gut.

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.

VORSPEISEN & SUPPEN

Pot au Feu von regionalen Fischen und Gemüse (g,l.) <i>Pot au feu of local fish and vegetables</i>	17.50
Gurkenkaltsole mit Dill und Rauchlachsstreifen (g) <i>Cold cucumber soup with dill and stripes of smoked salmon</i>	10.50
Salat Caprese mit Schweizer Wasserbüffelmozzarella (v,g) <i>Salad caprese with Swiss water buffalo mozzarella</i>	19.50
„Swiss“ Caesar Salat mit Poulet, Speck und Freilandei <i>„Swiss“ Caesar salad with chicken, bacon and egg</i>	21.50
„Bündner Salat“ Rohschinken an sommerlichem Salat und bunten Früchten (l,g) <i>Air dried meat with summer salad and mixed fruits</i>	22.00
Bunter „Highland“ Salat mit Schottischem Rauchlachs (g) <i>Mixed „Highland“ salad with Scottish smoked salmon</i>	25.50

GH CLASSIC

Rindstatar mit Toast und Butter <i>Beefsteak tatar with toast and butter</i>	22.00 30.50
Schottischem Rauchlachs mit Toast und Butter <i>Scottish smoked salmon with toast and butter</i>	19.50 27.50
Karamellierter Schweizer Ziegenkäse mit Couscous <i>Caramelised Swiss goat cheese with couscous</i>	24.50
Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse <i>Pork cordon bleu with Appenzeller cheese</i>	28.00
Club Sandwich „Original“ <i>Club sandwich „original“</i>	29.50
Hamburger „hausgemacht“ <i>Hamburger „home made“</i>	29.50
Gebratene Schweizer Egli mit Spinat (g) <i>Pan seared Swiss perch with spinach</i>	35.50
„GH-Grillteller“ Kalbpaillard, kleines Entrecôte und Pouletbrust an buntem Sommersalat (l,g) <i>Mixed grill platter with paillard, entrecote, chicken and salad</i>	42.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes (g) <i>Sliced veal „Zurich style“</i>	42.50



Mehr als nur ein Fischrestaurant

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.

Das Beste aus unserem „Le Poisson“

Le Poisson Edelfischvariation
mit Champagnerrisotto und Sommergemüsen
*Le Poisson fish platter
with champagne risotto and summer vegetables*
45.00

Bretonischer Hummerschwanz mit Beurre blanc,
gebackenen Kräuterkartoffeln und Grillgemüse
*Breton lobster tail with beurre blanc
baked herbal potatoes and grilled vegetables*
53.00

Tagliatelle mit gebratenen Riesencrevetten
in feiner Kräutersauce mit Chili und Kefen
*Pasta with fried king prawns
in herbal sauce with chili and snow peas*
38.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Zucchini-Pappardelle mit Tomaten-Olivensugo
*Roasted bass fillet on zucchini-pasta
with tomato-olive sugo*
34.50

Fisch des Monats

Schweizer Egliknusperli im Bierteig
an sommerlichem Salat mit Radieschen und Kresse
*Swiss perch fritters in beer batter
with a summer salad, red radish and cress*
38.00

MONATSKANTON JULI: TESSIN/TICINO

Bunte Antipasti (mit Crevette, Rohschinken, Melone, marinierten Pilzen & Provolone) <i>„Anti Pasti“ (prawn, ham, melon, mushrooms, provolone)</i>	19.50
Grillierte Sardinen auf Orangen-Fenchelgemüse <i>Grilled sardines on orange-fennel vegetable</i>	26.00
Bunter Tessiner Fleischtopf mit Käsekartoffeln <i>Mixed Ticinese Style meat pot with cheese potatoes</i>	26.00

Wir servieren unsere GH Classics wahlweise auch mit Reis, Salzkartoffel, Salat, Swiss Fries oder Rösti
On request, we serve our GH Classics also with rice, boiled potatoes, salad, Swiss fries or roesti

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.0% MwSt. *All prices in CHF including VAT 8%*

v = Veggie vg = Vegan l = Laktose free g = Gluten free