

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.

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“

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Zucchini-Pappardelle mit Tomaten-Olivensugo <i>Roasted sea bass fillet on zucchini-pasta with tomato-olive sugo</i>	34.50
Tagliatelle mit gebratenen Riesencrevetten in feiner Kräutersauce mit Chili und Kefen <i>Pasta with fried king prawns in herbal sauce with chili and snow peas</i>	38.00
Le Poisson Edelfischvariation mit Champagnerrisotto und Sommergemüsen <i>Le Poisson fish platter with champagne risotto and summer vegetables</i>	45.00
Bretonischer Hummerschwanz mit Beurre blanc, gebackenen Kräuterkartoffeln und Grillgemüse <i>Breton lobster tail with beurre blanc, baked herbal potatoes and grilled vegetables</i>	53.00
„Fisch des Monats“	
Gebratenes Regenbogenforellenfilet mit Kaviarbutter an geflammten Rüeblen und Limettenrisotto <i>Fried rainbow trout fillet with caviar butter, flamed carrots and lime risotto</i>	31.00

GH CLASSICS

Gurkenkaltschale mit Dill und Rauchlachsstreifen <i>Cold cucumber soup with dill and stripes of smoked salmon</i>	10.50
Salat Caprese mit Schweizer Wasserbüffelmozzarella <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 free range egg</i>	 small 17.50 regular 21.50
Rindstatar mit Toast und Butter <i>Beef tatar with toast and butter</i>	small 22.00 regular 30.50
Currywurst nach speziellem GH-Rezept mit Swiss Fries <i>Currywurst made according our special GH-recipe with Swiss fries</i>	24.50
Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse und Swiss Fries <i>Pork cordon bleu with Appenzell cheese and Swiss fries</i>	 28.00
Club Sandwich „Original“ mit Swiss Fries <i>Club Sandwich „Original“ and Swiss fries</i>	29.50
Hausgemachter Hamburger mit Swiss Fries <i>Homemade hamburger with Swiss fries</i>	29.50
Gebratene Schweizer Eglifilets in Zitronenbutter mit Spinat und Salzkartoffeln <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with spinach and boiled potatoes</i>	35.50
Wienerschnitzel (200gr) paniert mit Kartoffelsalat oder Swiss Fries <i>Veal escalope „Viennese Style“ 200g with potato salad or Swiss fries</i>	 42.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti <i>Sliced veal „Zurich Style“ with mushroom sauce and roesti</i>	 42.50

ZUGER SPEZIALITÄTEN IM MONAT AUGUST



Zuger Kohlwickel mit Kalbshack gefüllt auf Speckkartoffelstampf und Rotweinjus <i>Cabbage rolls filled with ground veal on bacon-potato mash and red wine sauce</i>	25.50
Saiblingsfilet „Zuger Art“ in Kräutersauce auf Kartoffel-Rüeblikissen und Brokkoli <i>Char fillet „Zug Style“ in herbal sauce on potato-carrot soufflé and broccoli</i>	28.00