

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“

Gebratene Steinpilze mit Gnocchi von der Wegbrennnessel an Grepper Ei und Belper Knolle <i>Sautéed ceps with stinging nettle gnocchi on poached Lucerne egg an Belp cheese tuber</i>	34.00
Belper Bergsaiblingsfilet auf Safranrisotto mit buntem Gartengemüse und Wiesenbachkresse <i>Mountain char from Belp on saffron risotto with garden vegetables and grass creek cress</i>	38.00
Geschmorte Kalbsbrust mit schwarzer Trüffel an dreierlei Zucchetti und Pommes Maxime <i>Braised veal breast with black truffles on three types of courgettes and pommes maxime</i>	38.00
Gebratener Hirschrücken an Wacholdertrauben mit Borlottibohnen-Gemüseragout und Waldpilzen <i>Sautéed venison back fillet on juniper grapes with borlotti beans-vegetable ragout and forest mushrooms</i>	44.50

GH CLASSICS

Steinpilzcremesuppe mit Coûtons <i>Boletus cream soup with croutons</i>		10.00
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>Homestyle Currywurst 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

***** OKTOBERFEST SPEZIALITÄTEN & BESTE FESTBIERE *****

1 Paar Weisswürste mit Brezel und süßem „Händlmaier“ Senf <i>1 pair of Weisswurst with brezel and sweet „Händlmaier“ mustard</i>		11.50
6 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelstock <i>6 Nürnberger sausages on sauerkraut with potato puree</i>		19.50
Waldpilze in feinem Rahm mit Serviettenknödel <i>Forest mushrooms in cream sauce with bead dumpling</i>		24.50
Knuspriger Schweinsschulterbraten mit Biersauce, Sauerkraut und Serviettenknödel <i>Crunchy pork shoulder roast with beer sauce, sauerkraut and bread dumpling</i>		25.50
Geschmorte Schweinshaxe mit Biersauce und Kartoffelsalat <i>Braised pork knuckle with beer sauce and potato salad</i>		27.50