



Menu Plaisir

Vorspeisen | Starters

Gebratene Krevetten mit Orangen Chicorée und Erbsen-Minzcreme
Fried prawns with orange chicory and pea and mint cream

Randensuppe mit Kürbiskernölschaum
Beetroot soup with a pumpkin seed oil foam

Hauptgang | Main course

Rinds Rib-Eye (CH) mit Pommes Alouettes und Grillgemüse an Rosmarinjus
Beef rib-eye (CH) with thin french fries and grilled vegetables on rosemary jus

Gebrautes Doradenfilet (GR) an Venererisotto mit Zuckerschoten – Safranapfel und Dörrtomatensauce
Fried dorade fillet (GR) on venere risotto with a sugar snap peas - saffron apple and dried tomato sauce

Trüffel – Rollgerstenrisotto mit marktfrischem Gemüse und gebackenem Tofu im Tempurateig
Truffle - rolled barley risotto with fresh vegetables and baked tofu in tempura batter

Dessert

Karamelköppli mit Punschpflaumen
Caramel flan with punch plums

1 Gang	2 Gänge	3 Gänge
<i>Hauptgang</i>	<i>Vorspeise + Hauptgang</i>	<i>Vorspeise + Hauptgang + Dessert</i>
36.50	45.50	56.50

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt
All prices in CHF including 7.7% VAT



Zum Anstieg | *The Rise*



Waldpilz-Cappuccino <i>Forest mushroom cappuccino</i>	14.50
Hummerbisque «Glärnischhof» mit Riesencrevetten <i>Lobster bisque «Glaernischhof» with king prawn</i>	21.50
Rindstatar mit Trüffel und Sauerrahm dekoriert mit Kräutersalat und Brotchip <i>Beef tartare with truffle and sour cream decorated with herb salad and bread chip</i>	24.50
Nüsslisalat mit Feigen, Ei, eingelegtem Kürbis und Dressing nach Wahl <i>Lamb's lettuce with figs, egg, pickled pumpkin and dressing of your choice</i>	18.50

Der rauschende Bach | *The rushing creek*



Belper Regenbogenforellenfilet auf violetterm Kartoffelpüree abgerundet mit geflammter Schwarzwurzel und Erbsensauce <i>Belper rainbow trout fillet on purple mashed potatoes rounded off with scorched black salsify and pea sauce</i>	38.50
Gebratene Eglfilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i> <i>Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger Fish Farm of Säget, Family Häfliger</i>	43.50
Tagliatelle mit 5 Stück gebratenen Riesencrevetten in leichter Chilisauce und feinen Gemüsen <i>Tagliatelle noodles with 5 pan fried king prawns in light chili sauce and delicate vegetables</i>	41.50
Swiss Alpine Lachsfilet en Papillote mit Limonen-Wurzelgemüse und Pommes Duchesse <i>Swiss Alpine salmon fillet en Papilote with lime root vegetables and Pommes Duchesse</i>	42.50
Fischvariation an Champagner-Risotto in Begleitung von Mischgemüse und Kräutersauce <i>Variation of fish with champagne risotto accompanied by mixed vegetables and herb sauce</i>	42.50

Von Wald und Wiese | *From forest and meadows*



Kürbistorteloni an Salbeibutter und gebratenen Waldpilzen <i>Pumpkin torteloni with sage butter and fried forest mushrooms</i>	32.50
--	-------

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt
All prices in CHF including 7.7% VAT



Hüttenzauber | *Lodge magic*



Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr)
mit Herbstgemüse, Thymianbräterli und kräftiger Rotweissauce

65.00

Zurich Limousin beef fillet (200gr) with autumn vegetables, fried thyme potatoes and puissant red wine sauce

Das Schweizer *Limousin* Rind

Das Höchste der Fleischgefühle.

Feinstes Rindfleisch von reinrassigen Schweizer Limousin Rindern.

Das Kalb wird direkt von der Mutter aufgezogen was somit die höchste Schweizer Haltungsform zum Tierwohl darstellt.



Wochentags ab 18:00 Uhr

Le Poisson Special - Fish Fondue

**GH Edelfisch- und Krustentierfondue
im Gemüse – Fischfond mit Dipsaucenvariation
sowie Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl**

*Homestyle fish and crustacean fondue in vegetable fish stock,
various dips and side dishes of your choice*

á discretion
63.50 p.P.



Für Sie am Tisch filetiert | *filleted at your table*

**Gegrillter Wolfsbarsch (GR) im Ganzen
mit Kräuterkartoffeln und buntem Marktgemüse**

54.50

Whole grilled sea bass (GR) with herb potatoes and colorful market vegetables

Gegrillter Tagesfisch mit Beilage nach Wahl
Grilled catch of the day with side dishes of your choice

Tages Preise
Daily prices

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt
All prices in CHF including 7.7% VAT



Zum Abstieg | *The descent*



Dunkles Schweizer Schokoladenmousse
Dark Swiss chocolate mousse

14.50

Tiramisu
Tiramisu

13.50

Creme Brulee mit geschmorter Portwein-Birne
Creme Brulee with braised Port Pear

13.50

Schweizer Käseauswahl
Swiss cheese plate

18.50

Hausgemachte Glacé | Homemade ice-cream

Pro Kugel / per scoop 4.50

Vanille / Vanilla
Schokolade / Chocolate
Nuss / Nut
Pistazie / Pistachio
Stracciatella
Joghurt / Yoghurt
Amarena/Amarena cherry
Mocca / mocca
Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate

Hausgemachtes Sorbet | Homemade sorbet

Pro Kugel / per scoop 4.50

Erdbeer / Strawberry
Heidelbeere / Blueberry
Zitrone / Lemon

+ Schlagrahm / whipped cream

1.50

Deklaration | Declaration

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurants 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 die 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		Griechenland / Greece
Dorade / gilthead seabream		Griechenland / Greece
Crevette (Eden-Shrimps) / king prawn		Vietnam / Vietnam
Egli, Forelle, / perch, trout,		Schweiz / Switzerland
Saibling, Alpinlachs / char, Alpine salmon		Schweiz / Switzerland
Kalb, Rind / veal & beef		Schweiz / Switzerland

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt
All prices in CHF including 7.7% VAT