

Zum Anstieg | *The Rise*



Rauchforellensüppchen mit ihrem Kaviar und Kresse <i>Soup of smoked trout with trout caviar and cress</i>	14.50
Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaoise <i>Lobster bisque „Glaernischhof“ with bavaoise</i>	18.50
Gebeizte Belper Lachsforelle mit Bronzefenchelsalat und Orangen-Pfeffersauerrahm <i>Graved Belp salmon trout with sweet fennel salad and orange-pepper sour cream</i>	21.50

Der rauschende Bach | *The rushing creek*



Röllchen vom Loup de Mer (DE) mit Safran an Tomaten-Spinatgemüse und feinem Weissweinsrisotto <i>Bass rolls with saffron, tomato-spinach vegetable and fine white wine risotto</i>	36.00
Skreifilet (NO) auf Selleriepüree mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Krustentierschaum <i>Winter cod fillet on celery puree with root vegetables, horseradish and crustacean foam</i>	36.00
Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i>	38.50
Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar und Salzkartoffeln <i>Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sauted leaf spinach, sauce tartare and boiled potatoes</i>	38.50
Egli im Ganzen gebraten (ca. 300g) <i>Swiss Perch in whole (ca. 300g)</i> <i>Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger Fish farm of Säget, Familie Häfliger</i>	42.00
Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 40 Minuten) <i>Sea bass in whole (ca. 450g) (if wished prepared in a salt crust: 40 minutes)</i> <i>Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea » Fish farm Fresh Völkingen «Friend of the sea »</i>	45.50

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

Le Poisson Special - Fish Fondue



GH Edelfisch- und Krustentier Fondue
im Gemüse-Fischfond mit Dipsaucenvariation sowie
Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl

*Homestyle fish and crustacean fondue in vegetable-fish gravy, dips,
vegetables and your choice of side dish*

á discretion
63.50 p.P.



Hüttenzauber | Hut magic



Getrübelter Schweinsbauch auf gebratenen Waldpilzen mit Rosmarin-Kartoffelstroh

Truffled pork belly on pan fried forest mushrooms with rosemary-potato straw

36.00

Filet vom Zürcher Limousinrind mit geflammtem Wurzelgemüse,
Safrankartoffelgratin und Portweinsauce (200g)

Fillet of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce

65.00

Chateaubriand vom Zürcher Limousinrind mit geflammtem
Wurzelgemüse, Safrankartoffelgratin und Portweinsauce

*Chateaubriand of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and
port wine sauce*

400g für 2 Personen / for 2 persons

600g für 2 Personen / for 2 persons

65.00 p.P.

85.00 p.P.



Von Wald und Wiese | From forest and meadows



Gebackener Französischer Ziegenkäse an Wirsingknödel und Kräuterseitlingen

Baked French goat cheese with Savoy cabbage dumpling and king oyster mushrooms

32.00

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



Zum Abstieg | *The descent*



Rüeblikuchen mit Getreideeis an Haselnusscrunch und Alpdoppelrahm 13.50
Carrot cake with wheat ice cream, hazelnut crunch and battered alpine cream

Hausgemachte Buchteln mit Mohn-Pflaumenfüllung und Vanillesauce 13.50
Homemade sweet rolls with poppy seed-plum filling and vanilla sauce

Appenzeller Steine mit Bauernkräpfen und Espresso 13.50
Rocks from Appenzell with farmer hands and espresso

Hausgemachte Glacé | Homemade ice-cream Pro Kugel / per scoop 4.50

Vanille / Vanilla
 Schokolade / Chocolate
 Erdbeer / Strawberry
 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

Heidelbeer / 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		Deutschland
Egli, Hecht, Forelle, Saibling / perch, char, pike perch, trout		Schweiz
Kalbfleisch & Rindfleisch / veal & beef		Schweiz



Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank einer exklusiven Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele Jahre am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.

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



FRAGEN SIE NACH UNSERER PRÄMIERTE WEINKARTE
ASK FOR OUR AWARD-WINNING WINE MENU

Offene Weine | *Wine by glass*

WEISS WHITE

		1dl
Sauvignon Blanc "Lattenberg"	2016	8.5
Zweifel Weine, Zürich Sauvignon Blanc		
Epesses	2016	7
Etienne & Louis Fonjallaz Chasselas		
Terre Alte, Bianco di Merlot	2016	8
Gialdi, Mendrisio Merlot		
Frankreich		
Chablis AC	2016	9
Patrick Piuze, Chablis Chardonnay		

ROT RED

Schweiz

Blauburgunder Bovel	2016	9
Daniel Marugg, Fläsch Pinot Noir		

Italien

Primitivo Otre	2016	8
Cantine Teanum, Puglia Primitivo		
San Rocco Ripasso	2014	8.5
Fratelli Tedeschi, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella		

Frankreich

Château Cap de Faugères	2015	9.5
Château Faugères Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		

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