



## Frühling & Spargelzeit

### VORSPEISEN & SALATE | STARTERS & SALADS

SMALL / REGULAR

**Zürcher Bärlauchsuppe mit röschem Zupfbrot**  
Zurich wild garlic soup with crispy bread

10.50/16.00

**Spargelcremesuppe**  
Asparagus cream soup

11.50/17.00

**“Bündner Salat”**  
**Bunte Blattsalate mit Trauben, Baumnüssen und Bündner Käse & Rohschinken**  
Mixed leaf salad with grapes, walnuts and Grisons cheese & raw ham

18.50/23.50

**“Tessin Salat”**  
**Frühlingssalat mit Rispentomate, Wasserbüffelmozzarella & Sonnenblumenkernen**  
Spring salad with tomato, water buffalo mozzarella and sunflower seeds

18.50/23.50

**“Bergquell Salat”**  
**Knackiger Blattsalat mit Knusperli vom Königszander und Sauce Tatar**  
Leaf salad with fritters of king pike perch and tatar sauce

29.00/36.50

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

**Badischer weisser Spargel (300gr) mit neuen Kartoffeln** 32.50

**Wahlweise mit frischer Sauce Hollandaise, oder Tomatenvinaigrette**

White German asparagus (300g) with spring potatoes, fresh Hollandaise sauce, or tomato vinaigrette

**+Schweizer Rohschinken** 12.00  
+ Swiss raw ham

**+Schottischer Rauchlachs** 12.00  
+ Scotch smoked salmon

**Knusprige Belper Lachsforellenfilet auf Bärlauch-Quinoa und gebratenem Spargel** 35.50  
Crispy Belp salmon trout fillet on wild garlic quinoa and pan fried asparagus

\*\*\*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



Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise <i>Lobster bisque „Glaernischhof“ with bavaroise</i>	19.50
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



Doradenfilet an Artischocken – Tomatengemüse mit Fregola Sarda und Pfefferdressing <i>Head bream fillet with artichoke-tomato vegetable, Fregola Sarda and pepper dressing</i> <i>Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea »   Fish farm Fresh Völkingen «Friend of the sea »</i>	35.50
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>	39.50
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> <i>Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger   Fish farm of Säget, Familie Häfliger</i>	39.50
Variation von Tagesfischen und Riesencrevette an Krustentierschaum mit violettem Kartoffelstampf und gebratenem Safranblumenkohl <i>Mixed fish fillets of the day with king prawns, crustacean foam, violet potato mash and roasted saffron-cauliflower</i>	41.50
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\*\*\*

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



## 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*

**à discretion**  
63.50 p.P.



## Hüttenzauber | *Hut magic*



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

65.00

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

**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

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*

SAISONAL Hausgemachter Rhabarberkuchen mit Vanilleglace	11.50
SEASONAL Homemade rhubarb cake with vanilla ice-cream	
Joghurt – Honigparfait mit Rhabarber und Minzpesto	13.50
Yoghurt-honey parfait with rhubarb and mint pesto	
Weisswein – Marsala Sabayon mit hausgemachten Zitronensorbet	13.50
White wine-Marsala Sabayon with homemade lemon sorbet	
Hausgemachte Glacé   Homemade ice-cream	4.50
Pro Kugel / per scoop	
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	4.50
Pro Kugel / per scoop	
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 logically 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".

Dorade, Wolfsbarsch / head bream, 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