



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

Wahlweise mit frischer Sauce Hollandaise, oder Tomatenvinaigrette

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

32.50

+Schweizer Rohschinken

+Swiss raw ham

12.00

+Schottischer Rauchlachs

+ Scotch smoked salmon

12.00

Knusprige Belper Lachsforellenfilet auf Bärlauch-Quinoa und gebratenem Spargel

Crispy Belp salmon trout fillet on wild garlic quinoa and pan fried asparagus

35.50

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*



Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise

Lobster bisque „Glaernischhof“ with bavaroise

19.50

Gebeizte Belper Lachsforelle mit Bronzefenchelsalat und Orangen-Pfeffersauerrahm

Graved Belp salmon trout with sweet fennel salad and orange-pepper sour cream

21.50

Der rauschende Bach | *The rushing creek*



Doradenfilet an Artischocken – Tomatengemüse mit Fregola Sarda und Pfefferdressing

Head bream fillet with artichoke-tomato vegetable, Fregola Sarda and pepper dressing

Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea » | Fish farm Fresh Völkingen «Friend of the sea »

35.50

Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln

Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes

39.50

Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar und Salzkartoffeln

Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sauted leaf spinach, sauce tartare and boiled potatoes

Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger | Fish farm of Säget, Familie Häfliger

39.50

Variation von Tagesfischen und Riesencrevette an Krustentierschaum mit violetter Kartoffelstampf und gebratenem Safranblumenkohl

Mixed fish fillets of the day with king prawns, crustacean foam, violet potato mash and roasted saffron-cauliflower

41.50

Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 40 Minuten)

Sea bass in whole (ca. 450g) (if wished prepared in a salt crust: 40 minutes)

Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea » | Fish farm Fresh Völkingen «Friend of the sea »

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 gebläutem 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 gebläutem
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 <i>Homemade rhubarb cake with vanilla ice-cream</i>	
Joghurt – Honigparfait mit Rhabarber und Minzpesto	13.50
<i>Yoghurt-honey parfait with rhubarb and mint pesto</i>	
Weisswein – Marsala Sabayon mit hausgemachten Zitronensorbet	13.50
<i>White wine-Marsala Sabayon with homemade lemon sorbet</i>	
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
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".

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