



Sommerzeit im Le Poisson

VORSPEISEN & SALATE | STARTERS & SALADS

SMALL / REGULAR

Sauerrahmsüppchen mit Schnittlauchöl und Knusperbrot <i>Sour cream soup with chive oil and crispy bread</i>	12.50/15.50
Morchelcremesuppe mit jungem Lauch und Blätterteiggebäck <i>Morel cream soup with spring leek and puff-pastry</i>	14.50/18.50
Bunte Blattsalate mit Trauben, Baumüssen und Bündner Käse & Rohschinken <i>Mixed leaf salad with grapes, walnuts and Grisons cheese & raw ham</i>	18.50/23.50
Sommersalat mit Rispentomate, Wasserbüffelmozzarella & Sonnenblumenkernen <i>Summer salad with tomato, water buffalo mozzarella and sunflower seeds</i>	18.50/23.50
Knackiger Blattsalat mit Knusperli vom Königszander und Sauce Tatar <i>Leaf salad with fritters of king pike perch and tatar sauce</i>	29.00/36.50

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Grillierte Weidelammchops an Taboulésalat mit Joghurtsauce <i>Grilled lamb chops with taboulé salad and yoghurt sauce</i>	29.00/36.50
Egli im Bierteig gebacken an buntem Spinatsalat und Sauce Tatar <i>Perch fritters in beer batter with mixed spinach salad and tatar sauce</i>	39.50

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*



Marinierte Scheiben vom Stocker Hof Kalb mit Belper Rauchforellensauce, Kasperskian Kaviar und Radieschen 22.50
Marinated veal carpaccio with Belp smoked trout sauce, Swiss caviar and red radish

Gebratene Riescrevetten an gerösteten Tomaten-Bruschetta 24.50
Roasted king prawns with crispy tomato bruschetta

Der rauschende Bach | *The rushing creek*



Gebratenes Belper Lachsforellenfilet auf leichter Safransauce mit Orangen-Quinoa und gebratenem Grünspargel 36.50
Pan seared Belp salmon trout fillet on light saffron sauce with orange-quinoa and roasted green asparagus

Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln 39.50
Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes
Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger | Fish farm of Säget, Familie Häfliger

Gedünstete Seezungenröllchen an Limettenrisotto mit Zuckerschoten und Randenschaum 39.50
Steamed sole rolls with lime risotto, snow peas and beetroot foam

Variation von Tagesfischen und Riesencrevette an Krustentierschaum mit violetter Kartoffelstampf und gebratenem Safranblumenkohl 41.50
Mixed fish fillets of the day with king prawns, crustacean foam, violet potato mash and roasted saffron-cauliflower

Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 40 Minuten) 45.50
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 »

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*



**Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr) mit mariniertem Grillgemüse,
Speckpizokel und Alpkräuterjus**

*Fillet of Zurich Limousin beef (200g) with marinated grilled vegetables,
Swiss bacon-spatzli and alpine herb sauce*

65.00

**Chateaubriand vom Zürcher Limousinrind mit mariniertem Grillgemüse,
Speckpizokel und Alpkräuterjus**

*Chateaubriand of Zurich Limousin beef with marinated grilled vegetables,
Swiss bacon-spatzli and alpine herb 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*



Gebratene Pfifferlinge mit Rispentomaten und Tagliolini an Petersilien - Knoblauchsauce

Roasted chanterelles with tomatoes, pasta and parsley-garlic sauce

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 Abstieg | *The descent*



SAISONAL Erdbeeren mit Mandellikör mariniert und Joghurtglace 13.50
 SEASONAL Strawberries with Amaretto marinated and yoghurt ice-cream

Bunte Beeren mit Baisercreme und Pfefferminze 13.50
 Assorted berries with meringue cream and peppermint

Waldmeister – Weisswein Sabayon mit hausgemachten Getreideeis 13.50
 Woordruff sabayon with homemade grain ice-cream

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".

Wolfsbarsch / sea bass		Deutschland / Germany
Seezunge / sole		Dänemark / Denmark
Crevette (Eden-Shrimps) / king prawn		Vietnam / Vietnam
Egli, Forelle, Kaviar, / perch, trout, Caviar		Schweiz / Switzerland
Kalb, Rind / veal & beef		Schweiz / Switzerland



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