



## Sommerzeit im Le Poisson

---

### VORSPEISEN & SALATE | STARTERS & SALADS

SMALL / REGULAR

**Sauerrahmsüppchen mit Schnittlauchöl und Knusperbrot**

*Sour cream soup with chive oil and crispy bread*

12.50/15.50

**Gazpacho mit gebratener Riesencrevette**

*Gazpacho with pan fried king prawn*

14.50/18.50

**Bunte Blattsalate mit Trauben, Baumüssen und Bündner Käse & Rohschinken**

*Mixed leaf salad with grapes, walnuts and Grisons cheese & raw ham*

18.50/23.50

**Sommersalat mit Rispentomate, Wasserbüffelmozzarella & Sonnenblumenkernen**

*Summer salad with tomato, water buffalo mozzarella and sunflower seeds*

18.50/23.50

**Knackiger Blattsalat mit Knusperli vom Königszander und Sauce Tatar**

*Leaf salad with fritters of king pike perch and tatar sauce*

29.00/36.50

### HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

**Grilliertes Hochrippensteak "CulZh" an buntem Sommersalat und Kräuterbutter**

*Grilled prime rib "Culinarium Zurich" with summer salad and herbal butter*

36.50

**5 Stück gebratene Riesencrevetten in Kräuter – Knoblauchöl an Kopfsalatherzen und Himbeer - Jogurtdressing**

*Five pan fried king prawns in herbal-garlic oil with baby lettuce and raspberry-yoghurt dressing*

38.50

\*\*\*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 (A+G)** 22.50  
*Marinated veal carpaccio with Belp smoked trout sauce, Swiss caviar and red radish*

**Gebratene Riesecrevetten 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 Pak Choi** 36.50  
*Pan seared Belp salmon trout fillet on light saffron sauce with orange-quinoa and Chinese cabbage*

**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 an Venere Risotto und Navetten** 41.50  
*Mixed fish fillets of the day with king prawn with black risotto and turnip*

**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,  
Thymianbräterli und Alpkräuterjus**

*Fillet of Zurich Limousin beef (200g) with marinated grilled vegetables, roasted thyme potatoes  
and alpine herb sauce*

65.00

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

*Chateaubriand of Zurich Limousin beef with marinated grilled vegetables,  
roasted thyme potatoes and alpine herb sauce*



400g für 2 Personen / for 2 persons

65.00 p.P.

600g für 2 Personen / for 2 persons

85.00 p.P.

## Von Wald und Wiese | *From forest and meadows*



**Gebratene Steinpilze mit Rispentomaten und Tagliolini an Petersilien - Knoblauchsauce**

*Roasted caps 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		
<b>Bunte Beeren mit Baisercreme und Pfefferminze</b>		13.50
Assorted berries with meringue cream and peppermint		
<b>Waldmeister – Weisswein Sabayon mit hausgemachten Getreideeis</b>		13.50
Woordruff sabayon with homemade grain ice-cream		
<b>Hausgemachte Glacé   Homemade ice-cream</b>	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		
<b>Hausgemachtes Sorbet   Homemade sorbet</b>	Pro Kugel / per scoop	4.50
Heidelbeere / Blueberry		
Zitrone / Lemon		
<b>+ Schlagrahm / whipped cream</b>		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