



## Herbstliches im Le Poisson

### VORSPEISEN & SALATE | STARTERS & SALADS

SMALL / REGULAR

**Kürbiscremesuppe mit Kernöl**

*Pumpkincremesoup with pumpkin seed oil*

12.50/15.50

**Hummerbisque "Glärnischhof" mit Riesencrevette**

*Lobster bisque with pan fried king prawn*

18.50/24.50

**Nüsslisalat mit Speck, Grepper Ei, Pilzen und Croutons**

*Lamb's lettuce with bacon, grepper egg, mushrooms and croutons*

14.50/23.50

**"Jägersalat"**

**Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis, Trauben, Pilzen,  
Baumnüssen, Hirschsalsiz und Gamstrockenfleisch**

*Lamb's lettuce with pickled pumpkin, grapes mushrooms,  
walnuts, salsiz of deer and dried meat of chamois*

19.50/29.50

**Herbstlicher Salat mit gebackenem Egli im Bierteig und Sauce Tatar**

*Autumn salad with baked perch in a beer batter and tatar sauce*

29.00/39.50

### HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

**Hirschrücken (SG) an Zweierlei vom Knollensellerie und Wacholder – Preiselbeersauce**

*Loin of deer on two kinds of celeriac and juniper - cranberry sauce*

46.50

**Tagliatelle mit 5 Stück gebratene Riesencrevetten  
in leichter Chillisauce und feinen Gemüsen**

*Tagliatelle with 5 king prawns in slight chilli sauce and fine vegetables*

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*



**Hirschcarpaccio mit Baumnuss – Gemüsevinaigrette und Kräutersalat** 22.50  
*Venison carpaccio with walnut – vegetable vinaigrette and herb salad*

**Geflammtes Felchenfilet (CH) an Algensalat und Safrancreme** 24.50  
*Flamed whitefish fillet of seaweed salad and saffron cream*

## Der rauschende Bach | *The rushing creek*



**Belper Lachsforellenfilet auf Rahmsauerkraut mit gebutterten Trauben und Salzkartoffeln** 36.50  
*Belber salmon trout fillet with creamy sourkraut, buttered grapes and boiled potatoes*

**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*

**Alpinlachs (CH) auf Safranrisotto mit Randen - Traubengemüse** 42.50  
*Alpine salmon with saffron risotto and beet root – grapes vegetables*

**Marseiller Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Knoblauch Croûtons** 51.50  
*Marsaillese bouillabaisse with sauce rouille and croutons*

**Seezunge «Müllerin» (NL) im Ganzen gebraten mit Beilagen Ihrer Wahl** 62.50  
*Sole 'miller style' grilled whole fish with side dishes of your choice*

\*\*\*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*



Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Apfel – Kartoffelstampf und Randenchips

*Braised veal cheeks with apple – potato mash and beet root chips*

45.50

Chateaubriand vom Zürcher Limousinrind mit herbstlichen Gemüsen,  
Thymianbräterli und Morchelsauce

*Chateaubriand of Zurich Limousin beef with*

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*



Kartoffelgnocchi mit Butternusskürbis in Vanille - Wermuthsauce

*Gnochi with butter nut pumpkin and vanilla vermouth 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 **Hausgemachte Apfelkühle mit Zimtglace**

13.50

SEASONAL *homemade apple pie with cinnamon ice cream*

**Caramelköppli mit Sternanisplume**

13.50

*Creme caramel with Star anise prunes*

**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*

*Tablerone / 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