



Winterliches 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

Nüsslisalat mit mariniertem Alpinlachs, Radieschen und Kresse

Lamb's lettuce with marinated alpine salmon, radishes and cress

16.50/25.50

Winterlicher Salat mit gebackenem Egli im Bierteig und Sauce Tatar

winter salad with baked perch in a beer batter and tatar sauce

29.00/39.50

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Rindshochrippensteak mit Schwarzwurzel – Rosenkohlgemüse und Rosmarinstampf

Beef rib eye steak with salsify - Brussels sprouts vegetables and rosemary stamping

43.50

**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*



Steinpilzcremesuppe mit Petersiliencrumble

Porcini Mushrooms cream soup with parsley crumbles

14.50

Gebratene Riesencrevetten mit Speckpflaume und Zwiebel chutney

Fried giant prawns with bacon prune and onion chutney

24.50

Der rauschende Bach | *The rushing creek*



Belper Lachsforellenfilet auf Rahmsauerkraut mit gebutterten Trauben und Salzkartoffeln

Belber salmon trout fillet with creamy sourkraut, buttered grapes and boiled potatoes

36.50

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

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

Alpinlachs (CH) auf Safranrisotto mit Randen - Traubengemüse

Alpine salmon with saffron risotto and beet root – grapes vegetables

42.50

Schweizer Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Knoblauch Croûtons

Swiss bouillabaisse with sauce rouille and croutons

51.50

Seezunge «Müllerin» (NL) im Ganzen gebraten mit Beilagen Ihrer Wahl

Sole 'miller style' grilled whole fish with side dishes of your choice

62.50

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*

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 winterlichen 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*



Hausgemachte Birnentarteletts mit Mangosorbet 13.50
Homemade pear tartlet's with mango sherbet

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