



## Frühling im Le Poisson

### Menu Plaisir

---

#### VORSPEISEN | STARTERS

**Spargelmousse Terrine mit hausgebeiztem Alpinlachs (CH) und Bärlauchpesto**  
*Asparagus mousse terrine with home bated alpine salmon (CH) and ramsons pesto*

---

**Weissweincremesuppe mit Chiasamenstängli**  
*White wine cream soup with chia seed sticks*

---

#### HAUPTGANG | MAIN COURSE

**Rindspailard mit Zitronensauce an Rucola – Mascarponeisotto und Brokkoli**  
*Beef slice with lemon butter sauce, rocket mascarpone risotto and broccoli*

---

**Belper Lachsforellenfilet auf gebratenem Spargel mit Tomatenvinaigrette und Röstkartoffelstreifen**  
*Salmon trout fillet from Belp with fried asparagus, tomato vinaigrette and roasted potato stripes*

---

**Tagliatelle mit Safranzucchetti, Rüeblistreifen und Pilzen in leichter Weissweinsauce**  
*Tagliatelle noodles with saffron courgettes, carrot stripes and mushrooms in light white wine sauce*

---

#### DESSERT

**Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erdbeersauce**  
*Yoghurt crème with rhubarb salad and strawberry sauce*

---

**1 Gang**

*Hauptgang*

**34.50**

**2 Gänge**

*Vorspeise + Hauptgang*

**43.50**

**3 Gänge**

*Vorspeise + Hauptgang + Dessert*

**54.50**

\*\*\*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 Riesencrevette

*Lobster bisque «Glaernischhof» with king prawn*

18.50

### Hausgebeizter Alpinlachs (CH) an buntem Spargelsalat und Himbeerdressing

*House bated alpine salmon (CH) with asparagus salad and raspberry dressing*

23.50

## Der rauschende Bach | *The rushing creek*



### Zürisee Felchen in Thymianöl konfiert auf Venererisotto mit geflammten Zucchini und Orangenschaum

*Zuri lake cisco in thyme oil confit with venere risotto, flamed courgettes and orange spume*

34.50

### Tagliatelle mit 5 Stück gebratenen Riesencrevetten in leichter Chilisauce und feinen Gemüsen

*Tagliatelle noodles with 5 pan fried king prawns in light chili sauce and delicate vegetables*

41.50

### Alpinlachs (CH) auf Safranrisotto mit Zuckerschoten und karamellisierten Tomaten

*Alpine salmon with saffron risotto with sugar peas and caramelized tomatoes*

42.50

### Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln

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

44.50

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

## Für Sie am Tisch filetiert | *filleted at your table*

### Gegrillte Dorade (GR) im Ganzen gebraten mit Kräuterkartoffeln und buntem Frühlingsgemüse

*Grilled whole gilthead seabream with herb potatoes and various spring vegetables*

44.50

\*\*\*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 Krustentierfondue  
im Gemüse – Fischfond mit Dipsaucenvariation  
sowie Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl**  
*Homestyle fish and crustacean fondue in vegetable fish stock,  
various dips and side dishes of your choice*

á discretion  
63.50 p.P.



## Hüttenzauber | *Lodge magic*

vom Brett am Tisch tranchiert | *tray carved at your table*

### Hochrippensteak vom Zürcher Limousinrind mit kräftiger Rotweinsauce mit Beilagen Ihrer Wahl

*Rib eye steak from Zuri Limousin beef with puissant red wine sauce and side dishes of your choice*

200g

51.50

300g

67.50

#### DAS SCHWEIZER *LIMOUSIN* RIND

*Das Höchste der Fleischgefühle.  
Feinstes Rindfleisch von reinrassigen Schweizer Limousin Rindern.  
Das Kalb wird direkt von der Mutter aufgezogen was somit  
die höchste Schweizer Haltungform zum Tierwohl darstellt.*



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

**Gnocchi in hausgemachter Bärlauchpesto mit Spargelspitzen und Morcheln**  
*Gnocchi in homemade ramsons pesto with asparagus heads and morels*

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*



**Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erdbeersauce**  
*Yoghurt crème with rhubarb salad and strawberry sauce*

13.50

### 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
Dorade		Griechenland / Greece
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