



Sommer im Le Poisson

Menu Plaisir

Vorspeisen | Starters

Melone-Rohschinken (CH) mit Wildkräutersalat und Balsamico Creme
Melon-cured ham with wild herb salad and balsamic cream

Süßkartoffel-Kardamon suppe
Sweet potato cardamom soup

Hauptgang | Main course

Kalbsfilet (CH) mit Morchelsauce, Ofengemüse und Mosaiquereis
Veal fillet with morel sauce, roast vegetables and mosaic rice

Gegrilltes Lachssteak (SCO) mit Zitronenbutter, Safrankroketten und gratinierte Tomaten
Grilled salmon steak with lemon butter, saffron croquettes and gratinated tomatoes

Gemüserisotto mit Tofu im Tempurateig und Parmesanchip
Vegetable risotto with tofu in tempura dough and parmesan

Dessert

Lavendel-Blaubeeren Cheesecake im Glas
Lavender Blueberries Cheesecake in the glass

1 Gang	2 Gänge	3 Gänge
<i>Hauptgang</i>	<i>Vorspeise + Hauptgang</i>	<i>Vorspeise + Hauptgang + Dessert</i>
34.50	43.50	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*



Weisse Tomatensuppe mit geflammter Cherrytomate (nur 1?) und Basilikumöl <i>White tomato soup with flamed cherry tomato and basil oil</i>	12.50
Hummerbisque «Glärnischhof» mit Riesencrevette <i>Lobster bisque «Glaernischhof» with king prawn</i>	18.50
Gurken-Rauchlachstatar (GBR) mit mariniertem Kräutersalat an Honig-Senfsauce <i>Gherkin smoked salmon tatar with marinated herbs salad and honey mustard sauce</i>	21.50
Sommersalat mit Erdbeeren, Sonnenblumenkernen und Rohschinkenchip (Art/Herkunft?) <i>Summer salad with strawberries, sunflower seeds and raw ham chip</i>	17.50

Der rauschende Bach | *The rushing creek*



Gebratenes Doradenfilet Royal (Herkunft) mit Thymianreis, Babykarotten-Zucchettigemüse und Blaubeerschaum <i>Pan fried gilthead seabream with thyme rice, baby carrot courgettes vegetables and blueberry spume</i>	34.50
Belper Forellenfilet (CH) unter der Kräuterkruste, grilliertes Kohlrabi-Selleriegemüse, Dörrotomatenrisotto und Safransauce <i>Trout fillet from «Belp» with herb crust,</i> <i>grilled cabbage turnip celery vegetables, dried tomato risotto and saffron sauce</i>	35.50
Gebratene Eglifilets (CH) in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i> <i>Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger Fish Farm of Säget, Family Häfliger</i>	38.50
Tagliatelle mit 5 Stück gebratenen Riesencrevetten in leichter Chilisauce und feinen Gemüsen <i>Tagliatelle noodles with 5 pan fried king prawns in light chili sauce and delicate vegetables</i>	41.50
Alpinlachsfilet (CH) in Karottensaft und Zitronenpfeffer pochiert dazu Mandel-Brokkoli, Kirschtomaten Ragout und Rollgerstenrisotto <i>Alpine salmon fillet poached in carrot juice and lemon pepper,</i> <i>with almond broccoli, cherry tomato ragout and pearl barley risotto</i>	42.50

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

Gegrillter Wolfsbarsch (GR) im Ganzen mit Kräuterkartoffeln und buntem Marktgemüse <i>Grilled whole sea bass with herb potatoes and various market vegetables</i>	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

Wochentags ab 18:00 Uhr

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*



Hochrippensteak vom Schweizer Rind
mit kräftiger Rotweinsauce mit Beilagen Ihrer Wahl

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

200g

51.50

300g

67.50

Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr)
mit Frühlingsgemüsen, Thymianbräterli und kräftiger Rotweinsauce

65.00

Zuri Limousin beef fillet (200gr) with spring vegetables, fried thyme browns and puissant red wine sauce

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 Haltungsmethode zum Tierwohl darstellt.



Von Wald und Wiese | *From forest and meadows*

Tagliolini in Spinatsauce geschwenkt
dazu glasierte Radieschen und Wasserbüffelmozzarella

Tagliolini noodles swiveled in spinach sauce with glazed red radish and water buffalo mozzarella



33.50

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*



Dunkles Schweizer Schokoladenmousse <i>Dark Swiss chocolate mousse</i>	14.50
Waldbeeren Tiramisu <i>Wild berry tiramisu</i>	13.50
Aargauer Rüeblitorte mit Joghurt Glace <i>Aargau carrot cake with yogurt ice-cream</i>	13.50
Schweizer Käseauswahl <i>Swiss cheese plate</i>	18.50
Hausgemachte Glacé Homemade ice-cream	Pro Kugel / per scoop 4.50
<i>Vanille / Vanilla</i>	
<i>Schokolade / Chocolate</i>	
<i>Nuss / Nut</i>	
<i>Pistazie / Pistachio</i>	
<i>Stracciatella</i>	
<i>Joghurt / Yoghurt</i>	
<i>Amarena/Amarena cherry</i>	
<i>Mocca / mocca</i>	
<i>Tablerone / Tablerone Swiss Chocolate</i>	
Hausgemachtes Sorbet Homemade sorbet	Pro Kugel / per scoop 4.50
<i>Erdbeer / Strawberry</i>	
<i>Heidelbeere / Blueberry</i>	
<i>Zitrone / Lemon</i>	
+ 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		Griechenland / Greece
Dorade / gilthead seabream		Griechenland / Greece
Crevette (Eden-Shrimps) / king prawn		Vietnam / Vietnam
Egli, Forelle, / perch, trout,		Schweiz / Switzerland
Saibling, Alpinlachs / char, Alpine salmon		Schweiz / Switzerland
Kalb, Rind / veal & beef		Schweiz / Switzerland

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