



## Herbst im Le Poisson

### Menu Plaisir

---

#### Vorspeisen | Starters

**Belper Rauchforelle (CH) an Gurken-Carapccio mit Karottensponge, Kräutersalat und Feigendressing**

*Belper smoked trout (CH) on cucumber carapccio with carrot sponge, herb salad and fig dressing*

---

**Kürbisuppe**

*Pumpkin soup*

#### Hauptgang | Main course

*Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat*

**Rindspillard (CH) mit Thymianjus, Bräterli und gegrillter Paprika**

*Beef paillard (CH) with thyme jus, roasted potatoes and grilled paprika*

---

**Wolfsbarschfilet (im Randensaft pochiert) an Venere-Risotto mit Mandel-Brokkoli und Safransauce**

*Fillet of sea bass (poached in beetroot juice) on Venere risotto with almond broccoli and saffron sauce*

---

**Tagliatelle an Pifferlingsauce mit Rispentomaten und geflammtem Lauch**

*Tagliatelle with chanterelles sauce with trussed tomatoes and scorched leek*

#### Dessert

**Marronikuchen mit Meringue und Zwetschgen-Crumble**

*Chestnut cake with meringue and plum crumble*

---

**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*



- Weisse Tomatensuppe mit geblämmter Cherrytomate und Basilikumöl** 12.50  
*White tomato soup with flamed cherry tomato and basil oil*
- Hummerbisque «Glärnischhof» mit Riesencrevette** 18.50  
*Loyster bisque «Glaernischhof» with king prawn*
- Gurken-Rauchlachstatar (GBR) mit mariniertem Kräutersalat an Honig-Senfsauce** 21.50  
*Cucumber smoked salmon tatar (GBR) with marinated herbs salad and honey mustard sauce*

## Der rauschende Bach | *The rushing creek*



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

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



- Tagliolini in Spinatsauce geschwenkt** 33.50  
**dazu glasierte Radieschen und Wasserbüffelmozzarella**  
*Tagliolini noodles swiveled in spinach sauce with glazed red radish and water buffalo mozzarella*  
*Grilled whole sea bass with herb potatoes and various market vegetables*

\*\*\*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



## 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)

65.00

#### mit Frühlingsgemüsen, Thymianbräterli und kräftiger Rotweissauce

*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 Haltungsform zum Tierwohl darstellt.*



## Wochentags ab 18:00 Uhr

### 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.



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

### Gegrillter Wolfsbarsch (GR) im Ganzen mit Kräuterkartoffeln und buntem Marktgemüse

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



## Zum Abstieg | *The descent*



<b>Dunkles Schweizer Schokoladenmousse</b> <i>Dark Swiss chocolate mousse</i>	14.50
<b>Waldbeeren Tiramisu</b> <i>Wild berry tiramisu</i>	13.50
<b>Aargauer Rüeblitorte mit Joghurt Glace</b> <i>Aargau carrot cake with yogurt ice-cream</i>	13.50
<b>Schweizer Käseauswahl</b> <i>Swiss cheese plate</i>	18.50
<b>Hausgemachte Glacé   Homemade ice-cream</b>	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>Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate</i>	
<b>Hausgemachtes Sorbet   Homemade sorbet</b>	Pro Kugel / per scoop 4.50
<i>Erdbeer / Strawberry</i> <i>Heidelbeere / Blueberry</i> <i>Zitrone / Lemon</i>	
<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		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