



## Herbst im Le Poisson

### Menu Plaisir

---

#### Vorspeisen | Starters

**Belper Rauchforelle an Gurken-Carpccio mit Karottensponge,  
Kräutersalat und Feigendressing**

*Belper smoked trout on cucumber carpccio with carrot sponge,  
herb salad and fig dressing*

---

**Kürbisuppe**

*Pumpkin soup*

#### Hauptgang | Main course

*Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat*

**Rindspillard mit Thymianjus, Bräterli und gegrillter Paprika**

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

---

**Wolfsbarschilet (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*



<b>Waldpilz-Cappuccino</b> <i>Forest mushroom cappuccino</i>	12.50
<b>Hummerbisque «Glärnischhof» mit Riesencrevetten</b> <i>Loabter bisque «Glaernischhof» with king prawn</i>	18.50
<b>Rindstartare mit Trüffel und Sauerrahm dekoriert mit Kräutersalat und Brotchip</b> <i>Beef tartare with truffle and sour cream decorated with herb salad and bread chip</i>	23.50
<b>Nüsslisalat mit Feigen, Ei, eingelegtem Kürbis und Dressing nach Wahl</b> <i>Lamb's lettuce with figs, egg, pickled pumpkin and dressing of your choice</i>	18.50

## Der rauschende Bach | *The rushing creek*



<b>Belper Regenbogenforellenfilet auf violetterm Kartoffelpüree abgerundet mit geflammter Schwarzwurzel und Erbsensauce</b> <i>Belper rainbow trout fillet on purple mashed potatoes rounded off with scorched black salsify and pea sauce</i>	37.50
<b>Gebratene Eglfilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln</b> <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
<b>Tagliatelle mit 5 Stück gebratenen Riesencrevetten in leichter Chilisauce und feinen Gemüsen</b> <i>Tagliatelle noodles with 5 pan fried king prawns in light chili sauce and delicate vegetables</i>	41.50
<b>Swiss Alpine Lachsfilet en Papillote mit Limonen-Wurzelgemüse und Pommes Duchesse</b> <i>Swiss Alpine salmon fillet en Papilote with lime root vegetables and Pommes Duchesse</i>	42.50
<b>Fischvariation an Champagner-Risotto in Begleitung von Mischgemüse und Kräutersauce</b> <i>Variation of fish with champagne risotto accompanied by mixed vegetables and herb sauce</i>	41.50

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



<b>Kürbistorteloni an Salbeibutter und gebratenen Waldpilzen</b> <i>Pumpkin torteloni with sage butter and fried forest mushrooms</i>	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



Hüttenzauber | *Lodge magic*



Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr)  
mit Herbstgemüse, Thymianbräterli und kräftiger Rotweissauce

65.00

*Zurich Limousin beef fillet (200gr) with autumn vegetables, fried thyme potatoes 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*

à 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

*Whole grilled sea bass (GR) with herb potatoes and colorful market vegetables*

Gegrillter Tagesfisch mit Beilage nach Wahl  
*Grilled catch of the day with side dishes of your choice*

Tages Preise  
Daily prices

\*\*\*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>Tiramisu</b> <i>Tiramisu</i>	13.50
<b>Creme Brulee mit geschmorter Portwein-Birne</b> <i>Creme Brulee with braised Port Pear</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