



Herbst im Le Poisson

Menu Plaisir

Vorspeisen | Starters

Melone mit Bündner Rohschinken und saisonalem Mischsalat
Melon with Grisons cured ham and seasonal mixed salad

Orientalische Blumenkohlsuppe
Oriental cauliflower soup

Hauptgang | Main course

Kalbsteak (CH) mit Kräuterbutter, Pommes Allumettes und Ofen-Gemüse
Veal steak (CH) with herb butter, pommes allumettes and oven vegetables

**Gebrautes Saiblingsfilet (CH) an Kressesauce mit Weissweinrisotto,
Flower Sprouts und Honig-Karotten**
*Fried char fillet (CH) with cress sauce, white wine risotto,
Flower Sprouts and honey carrots*

Vegetarisches Stroganoff an Tagliatelle mit Brokkoli und Sauerrahm-Haube
Vegetarian Stroganoff with Tagliatelle, broccoli and sour cream cap

Dessert

Apfel-Streuselkuchen mit Sauerrahm-Vanillecreme
Apple crumbles cake with sour cream vanilla 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*



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

Der rauschende Bach | *The rushing creek*



Belper Regenbogenforellenfilet auf violetterm Kartoffelpüree abgerundet mit geflammter Schwarzwurzel und Erbsensauce <i>Belper rainbow trout fillet on purple mashed potatoes rounded off with scorched black salsify and pea sauce</i>	37.50
Gebratene Eglfilets 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
Swiss Alpine Lachsfilet en Papillote mit Limonen-Wurzelgemüse und Pommes Duchesse <i>Swiss Alpine salmon fillet en Papilote with lime root vegetables and Pommes Duchesse</i>	42.50
Fischvariation an Champagner-Risotto in Begleitung von Mischgemüse und Kräutersauce <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*



Kürbistorteloni an Salbeibutter und gebratenen Waldpilzen <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*

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**

46.50

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*



Dunkles Schweizer Schokoladenmousse <i>Dark Swiss chocolate mousse</i>	14.50
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	13.50
Creme Brulee mit geschmorter Portwein-Birne <i>Creme Brulee with braised Port Pear</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>Toblerone / Toblerone 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