

Le Poisson « Specials »



Fischzucht Fresh Völklingen «Friend of the sea »

Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten) 45.50
Sea bass in whole (ca. 450g) (10 minutes)

Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger

Egli im Ganzen gebraten (ca. 300g) (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten) 42.00
Swiss Perch in whole (ca. 300g)

Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln 38.50
Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes

**Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat
Sauce Tatar und Salzkartoffeln** 38.50
Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sautéed leaf spinach, sauce tartare and potatoes



**Filet vom Züricher Limousinrind mit geblähten Wurzelgemüse
Safrankartoffelgratin und Portweinsauce (250g)** 59.50
Fillet of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce

Das Schweizer Limousin Rind

Das höchste der Fleischgefühle.

Feinstes Rindfleisch von reinrassigen Schweizer Limousin Rindern.

Mutterkuhhaltung und Weidegang während der Vegetationsperiode.

Das Kalb wird von der Mutter aufgezogen und säugt während 10 Monaten deren Muttermilch.

Die höchste Schweizer Haltungsform zum Tierwohl.

Le Poisson "Businesslunch"

vom 11.12.2017 bis 15.12.2017

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

Belper Rauchforelle an Apfel-Randentatar mit Meerrettich und Nüssli

Belp smoked trout with apple-beetroot tatar, horseradish and field salad

Oder

Hummerbisque "Glärnischhof" mit Bavaoise

Lobster bisque « Glaernischhof » with bavaoise

Geschmorte Kalbsbrust vom Hof Urs Winkler an dreierlei Zucchetti und «Pommes Maxime»

Braised veal breast of Farmer Urs Winkler with courgettes in three ways and "Pommes Maxime"

Oder

Röllchen vom Loup de Mer (DE) mit Safran an Tomaten-Spinatgemüse und feinem Weissweinsrisotto

Bass rolls with saffron, tomato-spinach vegetable and fine white wine risotto

Oder

Pommes Aligot mit Wintertrüffel und Blumenkohl

Cheesy whipped potatoes with seasonal truffle and cauliflower

Philadelphia Törtchen mit Portweinclementine

Philadelphia tartlet with port wine clementine

1 Gang 32.50

2 Gänge 41.50

3 Gänge 52.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt
All prices in CHF including 8% VAT

Hausgemachtes Glacé / Homemade Ice-cream

Glacé	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		

Sorbet	Pro Kugel / per scoop	4.50
Heidelbeer / 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
Egli /		Schweiz
Hecht /		Schweiz
Saibling /		Schweiz
Kalbfleisch /		Schweiz
Hirsch /		Österreich

*****Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren*****



Unser Paten-Stör "Moni" versorgt uns mit feinstem Kaviar. Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank einer exklusiven Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele Jahren am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.

Offene Weine / Wine by glass

Weiss		1dl
Sauvignon Blanc, Zürich Zweifel Weine, Zürich Sauvignon Blanc	2015	8.5
Epesses Etienne & Louis Fonjallaz Chasselas	2016	7
Terre Alte, Bianco di Merlot Gialdi, Mendrisio Merlot	2016	8
Frankreich		
Chablis AC Patrick Piuze, Chablis Chardonnay	2016	9
Rot		
Schweiz		
Blauburgunder Bovel Daniel Marugg, Fläsch Pinot Noir	2015	8
Italien		
Primitivo Otre Cantine Teanum, Puglia Primitivo	2015	8
San Rocco Ripasso Fratelli Tedeschi, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	2014	8.5
A Quo Montepeloso, Maremma Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2012	9
Frankreich		
Château Cap de Faugères Château Faugères Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2015	9.5

Fragen Sie nach unserer prämierte Weinkarte!
Ask for our award-winning wine menu!



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt
All prices in CHF including 8% VAT