



## Businesslunch

15.10.2018 – 19.10.2018

---

### VORSPEISEN | STARTERS

#### Geflammtes Felchenfilet (CH) an Algensalat und Safrancreme

Flamed whitefish fillet of seaweed salad and saffron cream

#### Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Pumpkin soup with pumpkin seed oil

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

#### Hirschrücken (SG) an Zweierlei vom Knollensellerie und Wacholder – Preiselbeersauce

Loin of deer on two kinds of celeriac and juniper - cranberry sauce

#### Gebratener Alpinlachs (CH) auf Safranrisotto mit Randen – Traubengemüse

Roasted alpine salmon (CH) on saffron risotto with beetroot - grape vegetables

#### Ziegenkäse an getrüffelter Rollgerste und Butternusskürbis

Goat's cheese on truffled roll barley and butternut squash

### DESSERT

#### Vermicelles mit Rahm und Hausgemachter Vanilleglace

Vermicelles with cream and housemade vanilla ice cream

---

#### 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



## Herbstzeit im Le Poisson

---

### Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

Small / Regular

**Kürbiscremesuppe mit Kernöl**

*Pumpkincremesoup with pumpkin seed oil*

12.50/15.50

**Hummerbisque "Glärnischhof" mit Riesencrevette**

*Gazpacho with pan fried king prawn*

18.50/24.50

**Nüsslisalat mit Speck, Grepper Ei, Pilzen und Croutons**

*Lamb's lettuce with bacon, grepper egg, mushrooms and croutons*

14.50/23.50

**"Jägersalat"**

**Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis, Trauben, Pilzen,  
Baumnüssen, Hirschsalsiz und Gamstrockenfleisch**

*Lamb's lettuce with pickled pumpkin, grapes mushrooms,  
walnuts, salsiz of deer and dried meat of chamois*

19.50/29.50

**Herbstlicher Salat mit gebackenem Egli im Bierteig und Sauce Tatar**

*Autumn salad with baked perch in a beer batter and tatar sauce*

29.00/39.50

### Hauptspeisen | Main courses

**Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Apfel – Kartoffelstampf und Randenchips**

*Braised veal cheeks with apple – potato mash and beet root chips*

45.50

**Tagliatelle mit 5 Stück gebratene Riesencrevetten  
in leichter Chillisauce und feinen Gemüsen**

*Tagliatelle with 5 king prawns in slight chilli sauce and fine vegetables*

39.50

\*\*\*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



## Fisch-Spezialitäten | *Fish specialties*

<b>Belper Lachsforellenfilet auf Rahmsauerkraut mit gebutterten Trauben und Salzkartoffeln</b> <i>Belber salmon trout fillet with creamy sourkraut, buttered grapes and boiled potatoes</i>	36.50
<b>Gebratene Eglifilets 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, Familie Häfliger</i>	39.50
<b>Alpinlachs (CH) auf Safranrisotto mit Randen - Traubengemüse</b> <i>Alpine salmon with saffron risotto and beet root – grapes vegetables</i>	42.50

## Fleisch-Spezialitäten | *Meat specialties*

<b>Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr) mit herbstlichen Gemüsen, Thymianbräterli und Morchelsauce</b> <i>Fillet of Zurich Limousin beef (200g) with autumn vegetables, thymed roasted potatoes and morel sauce</i>	65.00
--	-------

### 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.



\*\*\*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



## Dessert | *Dessert*

SAISONAL **Caramelköpflì mit Sternanisplàumen** 13.50  
SEASONAL *Crème caramel with star anise prunes*

**Hausgemachte Glacé | *Homemade ice-cream*** 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*

**Hausgemachtes Sorbet | *Homemade sorbet*** Pro Kugel / per scoop 4.50

*Heidelbeere / 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".*

Egli, Hecht & Lachs, Zander      ||      Schweiz  
Kalbfleisch, Lamm & Rindfleisch      ||      Schweiz



*Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank einer exklusiven Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele Jahre am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.*

\*\*\*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