



Businesslunch

10.12. 2018 – 14.12.2018

Vorspeisen | Starters

2 Stück gebratene Riesencrevetten mit Speckzwetschgen und rotem Zwiebelchutney
Two fried king prawns with bacon prunes and red onion chutney

Rüebli – Ingwercremesuppe mit Orange
Carrots – ginger cream soup with orange

Hauptgang | Main course

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

**Entrecôte vom Rind (130g) unter einer Schalotten – Senfkruste
mit Kartoffelgratin und geblähten Butternusskürbis**
Beef entrecote (130g) with shallot – mustard crust, potato gratin and flamed butter nut pumpkin

Zürichsee Hecht an Randen – Trüffelrisotto mit Zucchini – Kohlrabigemüse
Pike from the lake "Zueri" with beetroot – truffle risotto and zucchini – cabbage turnip vegetables

Gebackene Selleriestifte an violetten Kartoffelstampf mit Erbsenpüree und Marktgemüse
Baked celery stripes with violet potato mash, pea puree and fresh market vegetables

Dessert

Variation von Schokolade und Preiselbeeren
Chocolate variation with cowberry

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

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

12.50/15.50

Hummerbisque "Glärnischhof" mit Riesencrevette

Lobster bisque 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*

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

Fleisch-Spezialitäten | *Meat specialties*

| | |
|--|-------|
| Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr) mit herbstlichen Gemüsen, Thymianbräterli und Morchelsauce <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 Caramelköppli mit Zimtpflaumen 13.50
Seasonal *Crème caramel with cinnamon 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