



## Menu Plaisir

---

### VORSPEISEN | STARTERS

**Spargelmousse Terrine mit hausgebeiztem Alpinlachs (CH) und Bärlauchpesto**  
*Asparagus mousse terrine with home bated alpine salmon (CH) and ramsons pesto*

---

**Weissweincremesuppe mit Chiasamenstängli**  
*White wine cream soup with chia seed sticks*

### HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

**Rindspallard mit Zitronensauce an Rucola – Mascarponeisotto und Brokkoli**  
*Beef slice with lemon butter sauce, rocket mascarpone risotto and broccoli*

---

**Belper Lachsforellenfilet auf gebratenem Spargel mit Tomatenvinaigrette und Röstkartoffelstreifen**  
*Salmon trout fillet from Belp with fried asparagus, tomato vinaigrette and roasted potato stripes*

---

**Tagliatelle mit Safranzucchetti, Rüeblistreifen und Pilzen in leichter Weissweinsauce**  
*Tagliatelle noodles with saffron courgettes, carrot stripes and mushrooms in light white wine sauce*

### DESSERTS

**Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erdbeersauce**  
*Yoghurt crème with rhubarb salad and strawberry sauce*

---

1 Gang	2 Gänge	3 Gänge
<i>Hauptgang</i>	<i>Vorspeise + Hauptgang</i>	<i>Vorspeise + Hauptgang + Dessert</i>
<b>34.50</b>	<b>43.50</b>	<b>54.50</b>

\*\*\*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



## Frühlingszeit im Le Poisson

---

### Vorspeisen & Salate | *Starters & Salads*

Small / Regular

**Weissweincremesuppe mit Chiasamenstängli**

*White wine cream soup with chia seed sticks*

12.50/15.50

**Hummerbisque «Glärnischhof» mit Riesencrevette**

*Lobster bisque «Glaernischhof» with pan fried king prawn*

18.50/24.50

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

*Spring salad with bacon, egg from Grepp, mushrooms and croutons*

14.50/23.50

**Frühlingsalat mit hausgebeiztem Alpinlachs (CH), Radieschen und Kresse**

*Spring salad with home bated alpine salmon (CH), garden radish and peppercress*

17.50/25.50

### Hauptspeisen | *Main courses*

**Tagliatelle mit 5 Stück gebratene Riesencrevetten**

**in leichter Chilisauce und feinen Gemüsen**

*Tagliatelle noodles with 5 pan fried king prawns in light chilli sauce and delicate vegetables*

41.50

**Gebratenes Schweizer Wiesenlamm**

**an Bärlauchstampf mit warmem Apfel – Fenchelsalat**

*Pan fried Swiss meadow lamb with ramsons mash and warm apple fennel salad*

45.50

\*\*\*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>Zürisee Felchen in Thymianöl konfiert</b> <b>auf Venererisotto mit geflammten Zucchetti und Orangenschaum</b> <i>Zuri lake cisco in thyme oil confit with venere risotto, flamed courgettes and orange spume</i>	34.50
<b>Alpinlachs (CH) auf Safranrisotto mit Zuckerschoten und karamellisierten Tomaten</b> <i>Alpine salmon with saffron risotto with sugar peas and caramelized tomatoes</i>	42.50
<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>	44.50

## Fleisch-Spezialitäten | *Meat specialties*

<b>Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr)</b> <b>mit Frühlingsgemüsen, Thymianbräterli und kräftiger Rotweissauce</b> <i>Zuri Limousin beef fillet (200gr) with spring vegetables, fried thyme browns and puissant red wine 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 **Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erdbeersauce** 13.50  
*Seasonal Yoghurt crème with rhubarb salad and strawberry sauce*

**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  
Tablerone / Tablerone 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