




*Dolce
vita*

GENIESSEN
AM SEE.



VORSPEISEN

	CHF
 Pochiertes Ei mit buntem Pepperonigemüse und Nussbutter-Espuma	16.00
 Juicy Edamame Dumpling mit Yuzu Ponzu, frischen Edamame und Kresse	18.00
 Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und kaltgepresstem Olivenöl aus Italien	21.00
Beefsteak Tatar 70g mit klassischer Garnitur, Brioche Toast und Alpenbutter optional mit VSOP Cognac	27.00 + 5.00

SALATE

   Grüner Blattsalat bunt gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl <i>French / Italien / Honig-Senf</i>	12.50
   Gemischter Salat verschieden marinierte Rohkostsalate und bunt gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl <i>French / Italien / Honig-Senf</i>	14.50
   Kräutersalat mit kandierten Baumüssen & grünem Spargel	18.00

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Vegetarisch

 Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

SUPPEN

CHF



Bärlauchsuppe

mit Sauerrahm

14.00

Tagessuppe

Fragen Sie gerne unseren Service nach der tagesaktuellen Suppe

12.00

VEGETARISCH



Grüner Spargel

mit neuen Kartoffeln, Basilikumschaum
und Parmigiano Reggiano überbacken

24.00



Zweifarbige Ravioli

gefüllt mit Ricotta & Kräutern an leichter Schnittlauchsauce

28.00



Tagliolini al Tartufo

mit frischem Frühlingstrüffel und Parmigiano Reggiano DOP

36.00

FISCHGERICHTE

Fischknusperli

mit Knusper Fries aus Schweizer Kartoffeln und Tartarsauce

36.00



Felchenfilets aus dem Vierwaldstätter See

mit Champagnerrisotto und grünem Shiso

42.00



Gebratener Steinbutt an Beurre Blanc

mit Topinamburstampf und Karottenvariation

46.00



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

FLEISCHGERICHTE

CHF



Gegrillte Perlhuhnbrust auf Morchelragout
an grüner Pfefferjus mit Polenta

38.00

Kalbsschulterbraten an Cognacrahmsauce
mit Rosmarinkartoffel und Rahmwirsing

38.00



Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinjus
mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

56.00

KLASSIKER

Caesar Salad
mit Maispoulardenbrust, knusprigem Speck
und Parmigiano Reggiano DOP

29.00

Original Wiener Schnitzel
mit Kartoffel - Gurkensalat und Preiselbeeren

48.00

Swiss Cheeseburger
mit Brioche Bun, Raclettekäse, confierte Zwiebeln, klassischer Garnitur
und BBQ-Sauce dazu Pommes frites aus Schweizer Kartoffeln

36.00

Classic Club Sandwich
mit Maispoulardenbrust, Speck, Spiegelei, Schinken
Tomate und Lattich
dazu Pommes Frites aus Schweizer Kartoffeln

34.00



Vegetarisches Club Sandwich
mit Raclettekäse, Grillgemüse, Spiegelei und Tomaten
dazu Pommes frites aus Schweizer Kartoffeln

29.00



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

DESSERT

	CHF
Zitronen-Meringue Tartelette mit geflammter Meringuehaube	12.00
Karamell-Schoggi Törtchen mit karamellisierter Haselnuss aus dem Piemont	14.00
Crème Brûlée mit Tonkabohne und knusprigem Karamell	13.00
Yoghurtmousse mit Waldfruchtkern & frischen Beeren	15.00



Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

NACHMITTAGSKARTE

Diese Gerichte servieren wir Ihnen
von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

	CHF
Beefsteak Tatar 70g mit klassischer Garnitur, Brioche Toast und Alpenbutter optional mit VSOP Cognac	27.00 + 5.00
   Tagessuppe mit Rahm	12.00
Caesar Salad mit Maispouardenbrust, knusprigem Speck und Parmigiano Reggiano DOP	29.00
 Fischknusperli mit Pommes frites aus Schweizer Kartoffeln	36.00
 Classic Club Sandwich mit Maispouardenbrust, Speck, Spiegelei, Schinken, Tomaten und Lattich dazu Pommes frites aus Schweizer Kartoffeln	34.00
 Vegetarisches Club Sandwich mit Raclette Käse, Grillgemüse, Spiegelei und Tomaten dazu Pommes frites aus Schweizer Kartoffeln	29.00
Swiss Cheeseburger mit Brioche Bun, Raclettekäse, confierte Zwiebeln, klassischer Garnitur und BBQ-Sauce, dazu Pommes frites aus Schweizer Kartoffeln	36.00
  Trüffel Pommes frites mit Parmesan und Trüffel Dip	21.00
  Zvieri – Plättli Landrauchschinken, Landjäger, Bündner Trockenfleisch, Greyerzer & Brie dazu Oliven, Nüsse, Trauben & 1 Brotkorb mit Butter	29.00

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Vegetarisch

 Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer