

Vorspeisen

Blattsalat mit Feigen und karamellisierten Nüssen

Green salad with figs and caramelized nuts

Salade verte avec figues et noisettes caramélisés

G/L CHF 11.50

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen:

Choose your dressing / *Choisissez la sauce*

Französisch / French / *française*

G/L

Italienisch / Italian / *italienne*

G/L

Gartenkräuter-Honigdressing/ Garden herb honey dressing

Vinaigrette au miel et aux herbes du jardin

G/L

Randen-Carpaccio begleitet von Frühlingsalat
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese
served with spring salad

*Carpaccio de betterave servi avec salade de printemps et
fromage de chèvre caramélisé*

G/L CHF 14.50

Beefsteak Tatar feurig, medium oder mild

Beef tartare spicy, medium or mild

Tartare de bœuf piquant, medium ou doux

kleine Portion / small portion / *demi portion (70gr)*

CHF 22.00

grosse Portion / large portion / *grande portion (140g)*

CHF 32.00

Lachstatar mit Avocado und Limettencreme

Salmon tartare with avocado and lime cream

Tartare de saumon avec avocat et crème de citron vert

kleine Portion / small portion / *demi portion (70gr)*

CHF 23.00

grosse Portion / large portion / *grande portion (140gr)*

CHF 33.00

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikumöl

Tomato cream soup with basil oil

Soupe de tomates avec huile de basilic

G/L

CHF 10.00

Bärlauchcremesuppe mit Crevettenwürfel

Wild garlic cream soup with diced prawns

Soupe crémeuse à l'ail sauvage avec des crevettes en dés

L

CHF 12.00

Fleisch

Original Wiener Schnitzel begleitet von
Petersilienkartoffeln und glasiertem Gemüse

Viennese escalope served with Parsley potatoes
and vegetables

Escalope viennoise avec Pommes de terre au persil et légumes

CHF 38.00

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Heublumenspeck und
Küssnachter Heumilchkäse begleitet von Pommes Frites
und Junggemüse

(Zubereitungszeit mind. 25 Minuten)

Veal cordon bleu

filled with hay flowers bacon and hay milk cheese from
Küssnacht served with French fries and vegetables

(preparation time at least 25 minutes)

Cordon bleu de veau

*rempli avec lard de fleurs de foin et lait de foin de Küssnacht
servi avec des frites et légumes (temps de préparation: 25 minutes)*

L

CHF 42.00

Gegrilltes Rindsfilet gratiniert mit Kräuterbutter
begleitet von Kartoffel-Sellerie Püree und gegrilltem
Wildbroccoli

Grilled beef fillet gratinaded with herb butter
accompanied by potato-celery puree and grilled broccoli

Filet de bœuf grille avec beurre aux herbes

*accompagné de purée des pommes de terres et céleri et
brocoli griller*

G

kleine Portion / small portion / *demi portion (120gr)*

CHF 51.00

grosse Portion / large portion / *grande portion (160gr)*

CHF 56.00

Fische

Gebackene Zanderknusperli mit Tartarsauce,
Pommes Frites und glasiertem Gemüse

Deep fried zander crunchies with tartar sauce,
French fries and seasonal vegetables

*Filets de sandre frits du Lac des Quatre-Cantons
avec sauce tartare, pommes frites et légumes*

CHF 33.50

Albeli-Filet aus dem Vierwaldstättersee in Olivenöl sautiert
mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern und Oliven,
dazu servieren wir Basmatireis und Junggemüse
Albeli fillet from Lake Lucerne fried in olive oil with sun dried
tomatoes, capers and olives served with rice and vegetables

*Albeli du lac des Quatre Cantons servi avec tomates
séchées, câpres et olives accompagné de riz Basmati
et des légumes*

G

CHF 36.50

Saiblingsfilet in der Folie gegart an Kräutersalsa
begleitet von Süsskartoffeln und Gemüse

Char fillet cooked in foil with herb salsa
accompanied by sweet potatoes and vegetables

*Filet d'omble cuit en papillote
avec salsa aux herbes accompagné de patates
douces et de légumes*

GA

CHF 31.50

Spaghetti geschwenkt in Cherrytomaten, Rucola,
Chili und Zitrone

scharf

Spaghetti tossed in cherry tomatoes, rocket,
chilli and lemon

spicy

*Spaghettis mélangés à des tomates cerises, roquette,
chili et citron*

épicée

L

21.00

Mit Crevetten / with shrimps / *crevettes géantes*

L

28.00

Vegetarisch

Buddha Bowl mit Feigen, Süsskartoffeln, Kichererbsen, Brokkoli, Rotkohl und Nüssen	kalte Hauptspeise	V/G/A	
Buddha Bowl with figs, sweet potatoes, chickpeas, broccoli, red cabbage and nuts	cold dish		
<i>Buddha Bowl avec figues, patates douces, pois chiches, brocoli, chou rouge et noix</i>	<i>repas froid</i>		CHF 21.50
Curry von Kichererbsen, Quinoa und Gemüse begleitet von Basmatireis und gegrilltem Tofu			
Curry of chickpeas, quinoa and vegetables accompanied by basmati rice and grilled tofu			
<i>Curry de pois chiches, quinoa et légumes accompagné de riz basmati et de tofu grillé</i>		V/G/A	CHF 22.50

Desserts

Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern,
serviert mit Joghurtglacé

Chocolate cake with liquid core
served with yoghurt ice cream

*Moelleux au chocolat
servi avec glacé au yogourt*

CHF 15.50

Himbeer-Thymian-Crème brûlée

Raspberry thyme crème brûlée

Crème brûlée aux framboises et au thym

G CHF 13.00

Erdbeermuffin mit flüssigem Kern und Rhabarberkompott

Strawberry muffin with liquid core and rhubarb compote

Muffin aux fraises avec noyau liquide et compote de rhubarbe

CHF 15.00

Fragen Sie auch nach unserer Glacé-Karte

Ask also for our ice cream menu

Demande aussi pour notre glace carte

Käse

Käsevariation aus der Dorfkäserei Küssnacht
dazu Honignüsse und Glarner Birnenbrot

Cheese plate from the cheese dairy Küssnacht with honey nuts
and Glarner pear bread

*Sélection des fromages de la fromagerie de Küssnacht
avec noix et pain de la poire*

CHF 18.00

Deklaration

Kalb / veal / <i>veau</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Rind / beef / <i>bœuf</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Zander / zander / <i>sandre</i>	Deutschland / Germany / <i>Allemagne</i>
Albeli	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Saibling / char / <i>omble</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Crevetten / shrimps / <i>crevettes</i>	Vietnam / Vietnam / <i>Viêt-nam</i>
Forelle / trout / <i>truite</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Lachs / salmon / <i>saumon</i>	Norwegen oder Schottland / Norway or Scotland / <i>Norvège o Écosse</i>

Zeichenerklärung

V	Vegan / <i>végétalien</i>
G	Glutenfrei / gluten free / <i>sans gluten</i>
L	Laktosefrei / lactose free / <i>sans lactose</i>

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Meat from non-EU countries may has been produced with hormonal and / or non-hormonal enhancers such as antibiotics.

La viande provenant de pays non membres de l'UE peut avoir été produite avec des activateurs hormonaux et / ou non hormonaux tels que des antibiotiques.

Falls Sie eine Unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte die Servicemitarbeiter. Gerne bieten wir Ihnen eine Alternative an.

If you have an intolerance, please inform our service staff.

We are happy to offer you an alternative.

Si vous avez des allergies informez-vous l'employeur. Nous vous offre des alternatives

Unsere Partner

für frische Eier	Glückliche Freilandhühner der Familie Amgarten aus Giswil
für die Milchprodukte	Familienbetrieb mit Tradition – die Küssnacher Dorfkäserei Persönlich geliefert von Bruno Witter, urchiger Bergkäse von Emmen
für ofenfrisches Brot	Tschumi aus Weggis – die Bäckerei mit verführerischem Duft Romers Hausbäckerei – der Hausbäcker der Schweizer Gastronomen
für fangfrische Fische	Felchen und Albeli von unserem Nachbarn, der Fischerei Zimmermann Forelle, Saibling und Lachs von Seinet und TransGourmet
für zartes Fleisch	Die Hans Felder AG aus Seewen – das zukunftsorientierte Fleischunternehmen aus dem Herzen der Zentralschweiz sowie TransGourmet
für kalt gepresstes Olivenöl	Von dem kleinen nach streng ökologischen Regeln arbeitenden Produzenten von Catalunya, Finca Cri-Mi- Cri
für knackiges Gemüse	Die Mundo AG aus Rothenburg und TransGourmet
für feines Glace	Igelati aus Meilen, aus Liebe zum Genuss produziert