

Vorspeisen

CHF

Bunter Blattsalat

12

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen:

Französisch   | *Italienisch*   

Rindstatar

Kapern | Zwiebel | Essiggurke | Körnersenf

Vorspeise 21

Toast | Butter

Hauptgericht 31

Pouletstreifen in Kokos-Panko Panade

Vorspeise 18

Nüsslisalat mit Soja-Sesam Dressing | geräucherte Mayonnaise

Hauptgericht 28

Tomatencremesuppe

12

Karotten-Mandarinen Cremesuppe

13

Vom Fischer

Gebratenes Zanderfilet 

Nussbutter | Rosmarin-Pilz-Kartoffel Galette | buntes Gemüse

31

Saiblings Filet mariniert mit Bergkräuter und Limette 

Randencreme | Pastinaken

34

Aus dem Garten

Kichererbsen Tajine   

Kichererbsen | Kartoffel | Gemüse | Dörripflaumen | Tofu

26

Falafel mit Harissa und grillierter Peperoni  

Randencreme | Pastinaken

34

Vom Metzger

CHF

Geschmorrtter Schweins Zwiebel-Schmorbraten 

Jus | Spätzle | Pastinaken

30

Grilliertes Rindshohrückensteak  

Nussbutter | Rosmarin-Pilz-Kartoffel Galette | buntes Gemüse

46

Wiener Schnitzel (Kalb)

Preiselbeeren | Pommes frites | Gemüse

42

Fondue d'Amour – gemeinsam am heissen Topf

Hausgemachte Käsefonduemischung mit Vitznauer Bier

Kartoffeln | Brot | eingelegtes Gemüse

2 Personen ca. 600 gr.

29 p. P.

Fondue Chinoise für 2 Personen

Rind, Schein, Poulet, Kalb

Pommes Frites | Basmatireis

58 p. P.

Saucen

Geräucherte Mayonnaise | BBQ | Scharfe Sauce | Hausgemachter Ketchup

Von der süssen Ecke

Apfel Tarte Tartin

Hausgemachtes Milchreis | Zimt-Crumble

14

Entrées

CHF

Salade de laitues

12

Notre choix de sauces:

française   / italienne   

Tartare de bœuf

câpres | Oignon | Cornichon | Graines de moutarde

entrée 21

pain grillé | beurre

plat principal 31

Lanières de poulet panées à la noix de coco et au panko

Salade de mâche avec vinaigrette au soja et au sésame

entrée 18

Mayonnaise fumée

plat principal 28

Crème de tomates

12

Crème de carottes et mandarines

12

Du pêcheur

Filet de sandre grillé 

Beurre de noix | Légumes

Galette de pommes de terre au romarin et aux champignons

31

Filet d'omble chevalier mariné aux herbes de montagne et au citron vert 

Crème de betteraves | Panais

34

Du jardin

Tajine de pois chiches   

Pois chiches | Pomme de terre | Légumes | Prunes séchées | Tofu

26

Falafel à la harissa et aux poivrons grillés   

Crème de betterave | Panais

34

Du boucher

CHF

Rôti braisé de porc aux oignons 

Jus | Spätzle | Panais

30

Escalope viennoise (veau)

airelles rouges | pommes frites | légumes au beurre

42

Entrecôte grillée de bœuf  

Beurre de noix | Légumes

Galette de pommes de terre au romarin et aux champignons

46

Fondue d'amour – ensemble autour d'un pot chaud

Mélange de fondue au fromage maison avec bière de Vitznau

Pommes de terre | Pain | Légumes marinés

2 personnes env. 600 gr.

29 p.p.

Fondue chinoise pour 2 personnes

Bœuf, porc, poulet, veau

Pommes frites | Riz basmati

58 p.p.

Sauces

Mayonnaise fumée | BBQ | Sauce piquante | Ketchup maison

Doux coin

Tarte Tartin aux pommes

Glace au lait maison | Crumble à la cannelle

14

Starters

CHF

Mixed green salad  

12

Choose your dressing:

French   / Italian   

Beef tartare

capers | onion | gherkin | grain mustard

as starter 21

toast | butter

as main course 31

Chicken strips in coconut-panko breadcrumbs

as starter 18

nut lamb's lettuce with soya-sesame dressing | smoked mayonnaise

as main course 28

Tomato cream soup

12

Carrot and mandarin cream soup

12

From the fisherman

Fried pike-perch fillet 

Nut butter | rosemary-mushroom-potato galette | mixed vegetables

31

Char fillet marinated with mountain herbs and lime 

Beetroot cream | parsnips

34

From the gardener

Chickpea tagine   

chickpeas | potato | vegetables | prunes | tofu

26

Falafel with harissa and grilled chilli  

Beetroot cream | parsnips

34

From the butcher

CHF

Braised pork and onion stew 

Jus | spaetzle | parsnips

30

Grilled beef rump steak  

nut butter | rosemary-mushroom-potato galette | vegetables

46

Wiener Schnitzel (Veal)

cranberrys | french fries | vegetables

42

Fondue d'Amour – sharing a hot pot

Homemade cheese fondue mix with Vitznau beer

Potatoes | bread | pickled vegetables

2 persons approx. 600 gr.

29 p.P

Fondue Chinoise for 2 persons 58.00 CHF p.P

Beef, pork, chicken, veal

French fries | Basmati rice

58 p.P

Sauces

Smoked mayonnaise | BBQ | Hot sauce | Homemade ketchup

Sweet corner

Apple tarte tartin

Homemade milk ice cream | Cinnamon crumble

14

Fleisch-, Fischdeklaration / Déclaration de viande et poisson

Meat and fish declaration

Schweiz	Kalb / veau / veal Schwein / porc / pork Poulet / poulet / chicken Forelle / truite / trout
Österreich	Reh / chevreuil / roe deer
Estland	Zander / sandre / pike-perch
Spanien	Wildschwein / Sanglier / wild boar
Frankreich	Maispoularde / poulet de grain corn chicken
Norwegen	Lachs / saumon / salmon

Unsere Partner / Nos partenaires / Our partners

Familie Amgarten, Giswil	Eier aus Freilandhaltung
Bruno Witter, Emmen	milder & rezenter Bergkäse
Transgourmet	Fleisch, Fisch, Milchprodukte
Bianchi AG, Zufikon	Fleisch, Fisch, frische Pasta
Finca Cri-Mi-Cri, Catalunya	kalt gepresstes Olivenöl
Mundo, Rothenburg	Gemüse, Früchte, Milchprodukte
Igelati, Meilen	Schweizer Qualitäts – Glace

Preise / Prix / Prices

- alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
- tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
- all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances