

### SOUPS / POTAGES

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 8.  | <i>Soup of the day</i><br><i>Potage du jour</i>  | 6,50  |
| 9.  | <i>Bouillabaisse Vitznau style with perch and whitefish</i><br><i>Bouillabaisse de Vitznau à la perche et féra</i> | 12,-- |
| 10. | <i>Clear soup with Sherry &amp; sliced vegetables</i><br><i>Consommé au Sherry et juliennes de légumes</i>         | 8,50  |
| 11. | <i>Cream of tomato soup with Gin</i><br><i>Crème de tomates au Gin</i>   | 10,-- |

### LOCAL FISH FROM THE LAKE / POISSONS DU LAC

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 11. | <i>Fillets of whitefish Lucerne style</i><br><i>with mushrooms, tomatoes and capers</i><br><i>Filets de féra à la lucernoise aux champignons, tomates et câpres</i> | 33,-- |
| 12. | <i>Fillets of perch, sauteed in herbal butter</i><br><i>Filets de perche à la meunière et aux herbes</i>  | 39,-- |
| 13. | <i>Fillet of perch-pike on leek with herbal champagne sauce</i><br><i>Filet de sandre aux poireaux, sauce aux herbes et champagne</i>                               | 37,-- |

### FROM THE SEA / DE LA MER

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 14. | <i>Prawns with garlic butter</i><br><i>Scampis au beurre à 'lail</i>              | 42,-- |
| 15. | <i>Slice of grilled salmon on root-vegetables with Hollandaise sauce</i><br>31,-- |       |

*Tranche de saumon grillé aux légumes racine et sauce hollandaise*