



MENU / LE MENU

AS A STARTER / LES HORS D'OEUVRES

- | | |
|--|-------|
| 1. Shrimp cocktail with avocado on salad
Cocktail de crevettes à l'avocat au chiffonade de salades | 19,-- |
| 2. Smoked salmon with mustard-dill sauce and rucicola salad
Saumon fumé, sauce au moutarde et à l'aneth et rucicola | 19,50 |
| 3. Roast veal sweetbreads with salad
Ris de veau et bouquet de salade | 17,-- |
| 4. Roast Duck liver on beetroot-carpaccio
Foie de canard sur carpaccio de betteraves rouges | 19,50 |

SALADS / SALADES

- | | | |
|---|-----------------------------|----------------|
| 5. Green salad with garlic croûtons
Salade verte de saison aux croûtons à l'ail | 9,50 | |
| 6. Mixed salad
Salade mêlée | small/petite
large/grand | 11,--
18,-- |
| 7. Assorted salad plate with grilled chicken and melon
Assiette de salades assorties, suprême de poulet et melon | 24,-- | |
| 8. Lamb's lettuce with bacon and egg
Salade de rampon aux œufs et lard | 16,-- | |

Please choose of either the French or the Italian dressing!
Choisissez entre une sauce française ou italienne!



MEAT DISHES / PLATS DE VIANDE

18.	Tandoori chicken Emincé de poulet sauce tandoori	32,--
19.	«Wiener Schnitzel» traditional veal escalope Vienna style Escalope de veau à la viennoise	39,--
20.	Fillet of pork with pepper-bacon-sauce Médailles de filet mignon de porc sauce au poivre et lard	39,--
21.	Chopped veal Zurich style with a cream and mushroom sauce Émincé de veau à la zurichoise	37,--
22.	Chopped calf's liver with onions, herbs and Madeira Emincé de foie de veau aux oignons, herbes et Madère	34,--
23.	Veal kidneys with Cognac sauce Rognons de veau au Cognac	26,--
24.	Veal sweetbreads with onions and herbs Ris de veau aux oignons et aux herbes	26,--
25.	Roast lamb with herbal crust Entrecôte d'agneau en crôte aux herbes	39,--
26.	Fillet of beef "Surf & Turf" with prawns and Béarnaise sauce Filet de boeuf "Surf & Turf" aux crevettes géantes et sc. Béarnaise	52,--
27.	Châteaubriand with Béarnaise sauce (min 2 pers.) Châteaubriand à la Sauce Béarnaise (2 pers. min.)	p.p. 56,--
28.	Raclette Burger with raclette cheese, iceberg lettuce, tomato, gherkins, onion relish, and fried egg, served with our BBQ sauce	27,--
29.	Deluxe Burger (300 g meat) with fried bacon, cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, gherkins, onion relish and egg	35,--
30.	Chicken Burger with iceberg lettuce, tomato, onion relish and curry-majonaise	26,--



SOUPS / POTAGES

- | | | |
|-----|--|-------|
| 9. | Soup of the day
Potage du jour | 6,50 |
| 10. | Bouillabaisse Vitznau style with perch and whitefish
Bouillabaisse de Vitznau à la perche et féra | 16,-- |
| 11. | Clear soup with Sherry & sliced vegetables
Consommé au Sherry et juliennes de légumes | 9,-- |
| 12. | Cream of tomato soup with Gin
Crème de tomates au Gin | 11,-- |
| 13. | Cream of horseradish and orange soup
Crème à l'orange et au raifort | 10,-- |

LOCAL FISH FROM THE LAKE / POISSONS DU LAC

- | | | |
|-----|--|-------|
| 14. | Fillets of whitefish Lucerne style
with mushrooms, tomatoes and capers
Filets de féra à la lucernoise aux champignons, tomates et câpres | 35,-- |
| 15. | Fillets of perch, sauteed in herbal butter
Filets de perche à la meunière et aux herbes | 39,-- |
| 16. | Fillet of perch-pike on leek with herbal champagne sauce
Filet de sandre aux poireaux, sauce aux herbes et champagne | 39,-- |

FROM THE SEA / DE LA MER

- | | | |
|-----|--|-------|
| 17. | Prawns with garlic butter
Scampis au beurre à l'ail | 42,-- |
|-----|--|-------|



SIDEDISHES / GARNITURES

To go with every fish or meat dish:

Boiled potatoes, tagliatelle, rice, french fried potatoes, rösti, potato croquettes or rösti-croquettes

Inclus dans les plats de poisson ou viande:

Pommes nature, tagliatelle, riz, pommes frites, rösti, pommes croquettes ou pommes croquettes «Rösti»

VEGETARIAN DISHES / PLATS POUR VEGETARIENS

- | | | |
|-----|---|-------|
| 29. | Spaghetti al Pesto | 19,50 |
| 30. | "Rösti" with mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, olives and rocket leaves
Rösti" au mozzarella, olives, tomates séchées et roquette | 24,-- |
| 31. | Noodles with tofu, beans and cherry-tomatoes
Nouilles au tofu, haricots et tomates cerises | 21,-- |
| 32. | Risotto with boletus
Risotto aux bolets | 24,-- |

FONDUE (min. 2 Pers.)

- | | | |
|-----|---|------------|
| 33. | Beef fondue Chinoise
Thinly sliced tender beef and chicken strips
in a vegetable broth with a variety of sauces,
fruits, pickled vegetables and a sidedish of your choice

Fondue Chinoise
Fines tranches de boeuf et lanières de poulet qui vous préparez
vous-mêmes dans la bouillon aux légumes avec plusieurs sauces,
fruits, légumes au vinaigre et une garniture de votre choix | p.p. 60,-- |
| 34. | Cheese fondue
served with bread, new potatoes, and cornichons
Fondue au fromage
accompagné de pain, pommes de terre et cornichons | p.p. 27,-- |

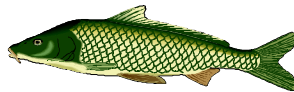


CORDON BLEU VARIATIONEN

1. **Traditionell, mit Vorderschinken und Käse gefüllt**
Traditional: the real one, filled with cheese and ham
2. **Spanische Art, mit Chorizo und Mozzarella**
Spanish: filled with Chorizo and Mozzarella
3. **Försterart, mit einer Pilzfüllung**
Forester: filled with mushrooms
4. **Italienische Art, mit Gorgonzola und Rohschinken**
Italian: filled with blue cheese and raw ham
5. **Florentinerart, mit Spinat und Knoblauch**
Florentine: filled with spinach and garlic
6. **Mediterrane Art, mit getrockneten Tomaten,
Basilikum und Mozzarella**
Mediterranean: filled with dried tomatoes,
basil and mozzarella cheese

Cordon bleu mit Kalbfleisch (veal) Fr. 39.--
Cordon bleu mit Schweinefleisch (pork) Fr. 29.--

7. **Vegetarisches Sellerie-Cordon bleu
mit Gemüse und Sesam**
Vegetarian: celery-cordon bleu
with vegetables and sesame
Fr. 25.--



8. **Lachs gefüllt mit Frischkäse und Dill**
Salmon: filled with fresh cheese and dill
 9. **Zander gefüllt mit Kräutern und Knoblauch**
Perch-pike: filled with herbs and garlic
- Cordon bleu mit Fisch (fish) Fr. 35.--**

Unsere Cordon bleus servieren wir mit einer Beilage nach Wahl von der Speisekarte

Our Cordon bleu's are served with a sidedish of your choice from our main menu