

МЕНЮ

Speisekarte

Для начала

Zum Auftakt

Копченый лосось **19,50**
с горчично-укропном соусом и руколой
Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Rucola

Коктейль из креветок с авокадо на тонко
нарезанных листьях салата **19,00**
Krevettencocktail mit Avocado auf Salatciffonade

Жареная телячья зобная железа **17,00**
с ассорти из разных видов листового салата
Gebratene Kalbsmilken mit Salatbouquet

Жареная утиная печень **19,50**
на свекольном карпаччо
Gebratene Entenleber auf Randencarpaccio

Полезно и хрустит

Knackig und gesund

Разноцветные листья салата с чесночными крутонами **9,50**
Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons

Салат-ассорти **маленькая порция** **11,00**
Gemischter Salatteller klein

Салат-ассорти **большая порция** **18,00**
Gemischter Salatteller gross

Салат «Риги» **24,00**
Большая порция салата-ассорти с тонко
нарезанной дыней и жареной куриной грудкой
Rigi-Salat - Grosser Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Melone

Домашний французский соус (*Französische Sauce*)

Домашний итальянский соус (*Italienische Sauce*)

Все цены в швейцарских франках (CHF), включая НДС и обслуживание.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Как насчет супчика?

Ein Süppchen gefällig?

Суп дня <i>Tagessuppe</i>	6,50
Буйабес по-вицнаусски из речного окуня и сига <i>Vitznauer Bouillabaisse mit Egli und Felchen</i>	16,00
Говяжий бульон-консоме с шерри и тонко нарезанными овощами <i>Rindsconsommé mit Sherry und Gemüsestreifen</i>	9,00
Суп-пюре из помидоров с джином <i>Tomatencremesuppe mit Gin</i>	11,00
Суп-пюре из апельсинов и хрена <i>Orangen-Meerrettichcremesuppe</i>	10,00

Мяса не бывает много!

Fleisch hat immer Saison!

Куриное рагу «Тандури» классика индийской кухни <i>Pouletgeschmetzeltes Tandoori</i>	32,00
Венский шницель тонко отбитая, панированная телячья отбивная <i>Wiener Schnitzel</i>	39,00
Телятина по-цюрихски <i>Zürcher Kalbgeschmetzeltes</i>	37,00
Медальоны из свиного филе с соусом из перца и бекона <i>Schweinsfilet-Medaillons</i>	37,00

Все цены в швейцарских франках (CHF), включая НДС и обслуживание.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Антрекот из баранины **39,00**
в корочке из пряных трав
Lammentrecôte in der Kräuterkruste

Говяжье филе Surf & Turf **52,00**
с королевскими креветками и беарнским соусом
Rindsfilet "Surf & Turf" mit Riesenkrevetten und Sauce Béarnaise

Шатобриан (минимум 2 порции) **за порцию 56,00**
жареное говяжье филе с беарнским соусом,
овощным ассорти и гарниром на выбор
Châteaubriand (ab 2 Personen). Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, einem reichhaltigen Gemüsebouquet sowie einer Beilage nach Ihrer Wahl

Я беру печенку всю!
Innereien für Liebhaber

Рагу из телячьей печени **34,00**
в мадере с луком и зеленью
Geschmetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern in Madeira

Телячьи почки **26,00**
в коньячно-сливочном соусе
Kalbsnieren an Cognacsrahmsauce

Жареная телячья зобная железа **26,00**
с луком и зеленью
Gebratene Kalbsmilken mit Zwiebeln und Kräutern



Если Вам у нас понравилось, расскажите об этом друзьям.
Если вопреки ожиданиям у вас есть претензии,
сообщите их нам. Большое спасибо!
Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, sagen Sie es bitte weiter!
Sollten Sie wider Erwarten eine Beanstandung haben, sagen Sie bitte uns. Herzlichen Dank!

Все цены в швейцарских франках (CHF), включая НДС и обслуживание.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Гарнир на выбор к мясным и рыбным блюдам

Zu den Fisch- und Fleischgerichten eine Beilage nach Ihrer Wahl

Рис

Reis

Тальятелле

Tagliatelle

Отварной картофель

Salzkartoffeln

Рёшти-крокеты

Röstikroketten

Рёшти

Rösti

Картофель фри

Pommes frites

Картофельные крокеты

Kartoffelkroketten

Ни рыба, ни мясо, но вкусно

Fleischlos kann auch lecker sein ...

Спагетти с песто из базилика <i>Spaghetti mit Basilikumpesto</i>	19,50
Ризотто с белыми грибами (боровиками) <i>Steinpilz-Risotto</i>	24,00
Тессинские рёшти (картофельные оладьи) с сушеными помидорами, оливками, моцареллой и руколой <i>Tessiner Rösti</i>	24,00
Паста с тофу с фасолью и помидорами черри <i>Tofu-Nudelpfanne</i>	21,00



**Мы с радостью предоставим вам подробную информацию о
возможных аллергенах в отдельных продуктах.**

*Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene
in den einzelnen Produkten.*

Все цены в швейцарских франках (CHF), включая НДС и обслуживание.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Из озерных глубин...

Aus den Tiefen der Seen ...

Филе сига по-люцернски **35,00**

жареное, с шампиньонами, помидорами и каперсами

Felchenfilets Luzernerart gebraten, mit Champignons, Tomaten und Kapern

Филе речного окуня а ля меньер **39,00**

жареное в сливочном масле с зеленью

Eglifilets Müllerinart in Butter gebraten mit Kräutern

Филе судака на луке-порее **39,00**

приготовленное на пару, с соусом из шампанского и зелени

Zanderfilet auf Lauchgemüse gedämpft, an Champagner-Kräutersauce

...или лучше из морских?

... oder lieber vom Meer?

Жареные королевские креветки **42,00**

с чесноком и зеленью

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch und Kräutern

Фондю — это повод для общения!

Fondue ist immer gesellig ...

Фондю по-китайски (минимум 2 порции) **за порцию 60,00**

Вы сами тушите в овощном бульоне нежные,

тонко нарезанные кусочки курятины и

говядины. К фондю мы подадим изысканные соусы,

фрукты, маринованные овощи и гарнир на выбор.

Fondue Chinoise (ab 2 Personen). Sie garen selbst, zartes, dünn geschnittenes Rind- und Pouletfleisch in einer Gemüsebouillon. Dazu servieren wir Ihnen verschiedene feine Saucen, Früchte, Essiggemüse und eine Beilage nach Wahl.

Сырное фондю (минимум 2 порции)

с хлебом, картофелем-раклет и корнюшонами **за порцию 27,00**

Käsefondue (ab 2 Personen)

Все цены в швейцарских франках (CHF), включая НДС и обслуживание.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Деликатесные бургеры *Gourmet Burgers*

Бургер Раклет с сыром раklet, айсберг-салатом, помидорами, маринованными огурцами, карамелизированным луком и яичницей с соусом-барбекью <i>Raclette Burger</i>	27,00
Бургер Делюкс (300 г мяса) со шкварками, чеддером, карамелизированным луком, айсберг-салатом, помидорами, маринованными огурцами и яичницей. <i>Deluxe Burger (300g Fleisch)</i>	35,00
Бургер куриный с куриным филе, айсберг-салатом, помидорами, маринованными огурцами, карамелизированным луком и карри-майонезом <i>Chicken Burger</i>	26,00



Происхождение мяса и рыбы

Свинина: Швейцария. Телятина: Швейцария.

Говядина: Швейцария, Австрия, Новая Зеландия.

Баранина: Швейцария, Австрия, Новая Зеландия.

Кура: Швейцария, Франция. Утка: Франция.

Речная рыба: Швейцария, ЕС, Россия.

Креветки: Дания, Вьетнам. Лосось: Норвегия.

(Не исключено, что импортное мясо произведено с использованием гормонов, антибиотиков и других ускорителей роста.)

Herkunft von Fleisch und Fisch

ВАРИАЦИИ КОРДОН БЛЮ

Cordon bleu

- 1. Традиционный рецепт: с начинкой из ветчины и сыра**
Traditionell
- 2. Испанский стиль: с чоризо и моцареллой**
Spanische Art
- 3. Вид лесника: с грибной начинкой**
Försterart
- 4. Итальянский стиль: с горгонзолой и копченая ветчина**
Italienische Art
- 5. Флорентийский стиль: со шпинатом и чесноком**
Florentinerart
- 6. Средиземноморский стиль: с сушеными помидорами, базиликом и моцареллой**
Mediterrane Art

Кордон блю с телятиной 37,00

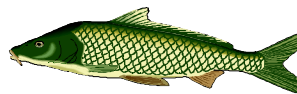
Kalbfleisch

Кордон блю со свининой 27,00

Schweinefleisch

- 7. Вегетарианский кордон блю из сельдерей, с овощами и кунжутом**
25,00

Vegetarisches Sellerie-Cordon bleu



- 8. Лосось с начинкой из сливочного сыра и укропа**

Lachs

- 9. Судак с начинкой из трав и чеснока**

Zander

Рыбный кордон-блю 35,00

Fisch-Cordon bleu

К нашим кордон блю мы предлагаем

гарнир на ваш выбор из меню

Eine Beilage nach Wahl von der Speisekarte

Все цены в швейцарских франках (CHF), включая НДС и обслуживание.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.