



## 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* 19,50  
*Foie de canard sur carpaccio de betteraves rouges*

### SALADS / SALADES

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

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

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

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

### FROM THE SEA / DE LA MER

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 17. | Prawns with garlic butter<br>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<br>Rösti" au mozzarella, olives, tomates séchées et roquette | 24,-- |
| 31. | Noodles with tofu, beans and cherry-tomatoes<br>Nouilles au tofu, haricots et tomates cerises   | 21,-- |
| 32. | Risotto with boletus<br>Risotto aux bolets  | 24,-- |

### FONDUE (min. 2 Pers.)

- |     |   |            |
|-----|---|------------|
| 33. | Beef fondue Chinoise<br>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<br><br>Fondue Chinoise<br>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<br>served with bread, new potatoes, and cornichons<br>Fondue au fromage<br>accompagné de pain, pommes de terre et cornichons  | p.p. 27,-- |