

LES PETITES BOUCHÉES À L'APERITIF

Hausgemachte Prussiens salés mit Salbei und Tomaten	CHF 4.00
Olivencrostini Tatar de Boeuf à là chez Fritz	CHF 5.00
Olivencrostini mit Frischkäse	CHF 4.00
Olivencrostini Tatar de Tomate concassées	CHF 4.00
Olivencrostini Tatar de saumon frais	CHF 5.00
Hausgemachte Käsequiche	CHF 5.00
Schinkengipfel	CHF 5.00
Crevetten an Cocktail-Sauce mit Avocado	CHF 6.00
Eglichenusperli mit Sauce Remoulade	CHF 4.00
Butterfly Crevetten mit Chimichurri	CHF 8.00
Satay Spiessli mit Poulet	CHF 7.50
Datteln im Speckmantel	CHF 4.50
Saisonale Suppe	CHF 5.00
Assiette assorti mit Serrano Rohschinken und dreierlei Käse	CHF 25.80



FLYING DINNER AM SEE – NUR BEI EXKLUSIVBUCHUNG

Kalte Gerichte:

Saisonale Suppe

Leicht pikanter Kichererbsen Salat mit Apfel und Mango

Rauchlachswrap mit knackigem Babylattich und Avocado

Vitello Tonnato (CH) mit geräuchertem Paprika, Kapernäpfel

Warme Speisen:

Safranrisotto mit gehobeltem Parmigiano Reggiano

Rindsfiletwürfel (IR) mit Trüffel jus und Rosmarinkartoffeln

Sautiertes Lostallos Lachsfilet grenobloise, auf frischem Blattspinat

Indisches Bohnen Linsen Dal mit Koriander und Cashewnüssen

Desserts:

Frische Saisonfrüchte mit Butterkekscrumble und Sauerrahmglace

Mousse au Chocolat Lindt & Sprüngli mit Rahm

Crème Brulée aromatisiert mit Tonkabohne

Preis pro Person: CHF 118.00



RESTAURANT BAR TERRASSE

Frühling / Sommer 2022

VORSPEISEN

Suppen:

Gazpacho Andaluz mit Tomaten-Basilikum Sorbet	CHF 14.80
Saisonale Suppen	CHF 14.80

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat an Hausdressing	CHF 10.80
Chez Fritz Bowl mit Ei, Parmigiano, Grapefruitfilets und karamellierte Pekannüsse	CHF 15.00
Avocado Crevetten MSC Grönland mit Sauce Tivoli	CHF 18.00
Tatar de Bœuf mit Toast et Beurre	CHF 19.80
Tuna Tatar mit Gurkensalat, Sushi Reis und gebratene Aprikosen	CHF 22.80

Warme Vorspeisen

Vegetarische handgemachte Steinpilz-Ravioli al burro Salvia und Blattspinat	CHF 21.00
Hausgemachte Trüffel-Ravioli	CHF 21.00

HAUPTGÄNGE

Les Viandes

Tournedos de Bœuf 160g mit Café de Paris und Pommes Allumettes und buntes Gemüse	CHF 59.00
Muotathaler Kalbsmedaillon an Portwein-Jus, Polenta-Schnitte und Caponata-Gemüse	CHF 55.80
Maispouardenbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln und Lauchgemüse	CHF 45.00
Kalbshackbraten an Rosmarin-Jus, Kartoffelstampf und mediterranes Gemüse	CHF 42.80

Les Poissons

Bio-Lachsfilet aus Lostallo mit Acquarello-Risotto und Gartengemüse	CHF 49.00
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore an Pernod-Sauce, roter Chicorée und Schmelzkartoffeln aus dem Ofen	CHF 59.80
Bärenkrebsschwänze aus dem Ofen mit Thai Green Papaya Salat, Mango, Kefen und Tomaten	CHF 52.00

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Trüffel-Ravioli	CHF 41.00
Vegetarische handgemachte Steinpilz-Ravioli al burro Salvia und Blattspinat	CHF 41.00
Indisches Bohnen-Linsen Dal mit Koriander, Limetten-Basmati Reis und marinierten Cashew	CHF 35.00

NACHSERVICE

Gerne servieren wir Ihnen auch als Wunsch einen Nachservice von:
Fleisch CHF 6.00 p. P. / Stärkebeilagen CHF 2.50 p. P. / Gemüse CHF 2.50 p. P.

DESSERTS

Mousse au Chocolat Lindt & Sprüngli mit Rahm	CHF 13.00
Hausgemachter Cheesecake parfümiert mit Amaretto und Pflaumensalat	CHF 15.00
Panna Cotta mit Kokosmilch und Passionsfrucht	CHF 15.00
Frischer Fruchtsalat der Saison mit Butterkekscrumble und Sauerrahmglace	CHF 15.00