

## Sommerkarte 2026

*Sommerliche Kräuter, sonnengereiftes Gemüse, aromatische Tomaten, frische Beeren und ausgewählte Produkte aus See und Region werden mit Präzision und Respekt verarbeitet. So entstehen leichte, elegante Kompositionen voller Frische und Geschmack – getragen von ehrlichem Handwerk, feinen Fonds und raffinierten Akzenten, die den Sommer am Vierwaldstättersee auf besondere Weise erlebbar machen.*



Küchenchef  
Marco Hediger

Restaurantleiter  
Daniel Bossart

Unsere Servicezeiten: 11.30 bis 14.00 Uhr / 18.00 bis 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche: 11.30 bis 22.00 Uhr

Die mit einem \* bezeichneten Gerichte servieren wir Ihnen durchgehend.

[English and French menu S. 10](#)



# DEGUSTATIONS-MENÜ

Seehotel Waldstätterhof

---

## Grüne Zebra Tomaten

Burratina · Limonen-Olivenöl · Szechuan-Pfeffer · Akazienhonig

\*\*\*

## Sommer-Minestrone

Rigatoni · Speck · Chorizoöl · Gemüsewürfel · Schwarze Bohnen · Rinderconsommé

\*\*\*

## Duett vom Steinbuttfilet & Scampi-Ravioli gefüllt mit roten Thai-Curry

Kokos-Hollandaise · Saisonales Gemüsebouquet · Lotuswurzelchip

\*\*\*

## Kalbs Rib-Eye Steak

Eierschwämmli-sauce · Feine Nüdeli · Süsskartoffelpüree · Federkohl

\*\*\*

## Aprikosen-Crème Brûlée

Apricotgeist · Himbeeren

5 Gänge CHF 115.00

4 Gänge (ohne Fisch) CHF 98.00

3 Gänge (ohne Suppe & ohne Fisch) CHF 87.00



# WELLNESS-MENÜ

Ausschliesslich Vegan und Glutenfrei



Seehotel Waldstätterhof

---

## Wassermelonen-Carpaccio

Matcha Schaum · Kombucha Gel · Bananen- Tostones · Oliven- Tapenade · Fleur de Sel

\*\*\*

## Tomaten-Kaltschale

Zitronenverbenenöl · Gurkensalpicons · Basilikumsorbet

\*\*\*

## Veganes Pulled „BBQ“

Geflämmtter Lauch · Artischockenboden · Melonenchutney · Zucchettiblütenknusper · Kräuterreis

\*\*\*

## Baby-Ananas

Marinierte Erdbeeren und Ananas Kokosglace

3 Gänge

CHF 59.00

4 Gänge

CHF 69.00



laktosefrei



vegan



glutenfrei

## SOMMERLICHE VORSPEISEN / TAPAS

---

\* Grüner Salat CHF 11.00

\* Gemischter Salat CHF 14.00

### Dressings:

Italienisch  / Französisch   / Hausdressing  / Kräuterdressing  

Flusskrebse CHF 24.00

Pfirsich-Feta Salat · Avocadocreme · konfierte Cherry-Tomaten · Basilikum-Crumble

Wassermelonen-Carpaccio   CHF 21.00

Matcha Schaum · Kombucha Gel · Bananen-Tostones · Oliven-Tapenade · Fleur de Sel

Grüne Zebra Tomaten  CHF 22.00

Burratina · Limonen-Olivenöl · Szechuan-Pfeffer · Akazienhonig

Grand Cru Rohschinken 18 Monate gereift CHF 26.00

Aprikosen · Liebstöckelöl · Mozzarellacreme · Brioche-Knusper

\* Eglifilets im Knusperteig (6 Stk.) CHF 22.00

Tartarsauce · Salatsträusslein

\* „Tapas Tapas“ cool CHF 19.50

Sbrinzmöckli · pikante Salami · mediterrane Zucchetti & Tomaten

\* „Tapas Tapas“ hot CHF 24.00

Camembert- Nuggets · Knusperkrevetten · Eglifilet im Teig · Gemüse-Frühlingsrollen · Tartarsauce · Sweet-Chilisaucce

## SUPPEN

---

Tomaten-Kaltschale   CHF 14.00

Zitronenverbenaöl · Gurkensalpicons · Basilikumsorbet

Sommer-Minestrone  CHF 14.00

Rigatoni · Speck · Chorizo-Öl · Gemüsegewürfel · Schwarze Bohnen · Rinderconsommé



## VEGETARISCHE GERICHTE

---

### Rigatoni

Grill-Zucchini · Granatapfelduett · Weisswein- Limonensud · Parmesancracker · Rucola

CHF 29.00

### Veganes Pulled „BBQ“

Geflämmtter Lauch · Artischockenboden · Melonenchutney · Zucchettiblütenknusper · Kräuterreis

CHF 32.00

## FISCHGERICHTE

---

### Duett vom Steinbuttfilet & Scampi-Ravioli gefüllt mit rotem Thai-Curry

Kokos-Hollandaise · Dampfkartoffeln · Saisonales Gemüsebouquet · Lotuswurzelchip

CHF 58.00

kl. Portion CHF 51.00

### Zugersee Felchenfilets

Leutschner Weissweinsauce · Kräuterreis · Gemüseallerlei

CHF 38.00

kl. Portion CHF 31.00

### \* Eglifilets im Knusperteig

Tartarsauce · Dampfkartoffeln · Gemüseallerlei

CHF 38.00

kl. Portion CHF 31.00

## FLEISCHGERICHTE

---

### Kalbs Rib-Eye Steak

Eierschwämmli sauce · Feine Nüdeli · Süsskartoffelpüree · Federkohl

CHF 56.00

150g

### Spare Ribs vom Pata Negra

Chimichurri · Hasselback Kartoffeln · Saisonales Gemüsebouquet

CHF 49.00

500g

### Rindsfilet

Kräuterbutter · Dipper Frites · Saisonales Gemüsebouquet

CHF 59.00

180g

### \* Rindstatar nach Art des Hauses

Toast & Butter

CHF 22.00 / 32.00

70g / 140g

### \* Original Wiener Schnitzel

In Butter gebraten · Preiselbeeren · Pommes frites · Gemüseallerlei

CHF 46.00

130g

## SALATBOWLS

---

\* Salatbowle „Natur“ CHF 24.00

Bunte Salatblätter · geröstete Kerne · Croutons · Broccolistrunk- Pickles mit Kurkuma · Basilikumpesto

Salatbowle „Waldstätterhof“ CHF 29.00

Bunte Salatblätter · Pouletbrustwürfeli · Speckwürfel · Kräuterbutter · geröstete Kerne · Croutons

Salatbowle „Teriyaki“  CHF 36.00

Bunte Salatblätter · Thunfisch- Sashimi · Avocadowürfel · Furikake · Teriyaki-Sauce

### Dressings:

Italienisch  / Französisch   / Hausdressing  / Kräuterdressing  

## FITNESSTELLER

---

\* Gemüse-Frühlingsrollen 6 Stk CHF 29.00

\* Egliskusperli 8 Stk CHF 38.00

Zugersee Felchenfilets 140g CHF 38.00

Kalbs Rib-Eye Steak 150g CHF 56.00

Rindsfilet 180g CHF 59.00

Spare Ribs vom Pata Negra 500g CHF 49.00

### Dressings:

Italienisch  / Französisch   / Hausdressing  / Kräuterdressing  




### Saucen:

Cocktail  / Tartarsauce  Sweet-Chilisauc   / Kräuterbutter 



## DESSERT

---

<b>Aprikosen-Crème Brûlée</b>  Apricotgeist · Himbeeren	CHF 15.00
<b>Erdbeer-Tiramisu</b> Guave- Hibiskussorbet	CHF 15.00
<b>Pina Colada-Pannacotta</b> Duett von Sauerkirschen	CHF 15.00
* <b>Baby-Ananas</b>   Marinierte Erdbeeren und Ananas · Kokossorbet	CHF 15.00
* <b>Kugel Glace mit Rahm</b> Vanille · Schokolade · Mocca · Erdbeere · Stracciatella · Baumnuss	CHF 4.50
* <b>Kugel Sorbet mit Rahm</b> Zitrone · Kokos · Guave- Hibiskus · Traube	CHF 4.50

*Für unsere Jungen Gäste haben wir eine Kinderkarte.*

*Zusätzlich können alle Kinder ebenfalls aus der à la Carte Karte bestellen. Wir verrechnen 50% des normalen Preises bei Kindern bis 12 Jahren.*

## KÄSE

---

<b>Kleiner Teller</b> Schweizer Käsespezialitäten · Birnenbrot · Honignüsse	CHF 18.00
<b>Grosser Teller</b> Schweizer Käsespezialitäten · Birnenbrot · Honignüsse	CHF 23.00

## SÜSS- UND PORTWEIN

---

### Süsswein

<b>La Porte de Novembre Johannisberg AOC</b> Robert Gilliard, Sion Wallis, Johannisberg 12% Vol.	10 cl	CHF 9.00
---	-------	----------

### Portwein

<b>Graham's Port Six Grapes</b> Douro-Tal, Portugal Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, und Tinto Cao, 20% Vol.	4 cl	CHF 9.00
--	------	----------

# DEKLARATION

---

## *Herkunftsbezeichnung*

*Rind: Schweiz, Paraguay*

*Kalb: Schweiz*

*Schwein: Schweiz*

*Scampi: EU*

*Pata Negra: Spanien*

*Szechuan-Pfeffer: Garten des Küchenchefs*

*Egli: EU*

*Poulet: Schweiz*

*Brot und Feinbackwaren: Schweiz*

*Felchen: Schweiz*

*Thunfisch: Sri Lanka*

*Flusskrebse: Asiatischer Raum*

*Wir nehmen gerne Rücksicht auf Allergien und besondere Ernährungsbedürfnisse. Bitte informieren Sie unser Team gerne, wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden.*

*Unsere Gerichte bereiten wir mit grösster Sorgfalt zu. Dennoch kann es trotz sorgfältiger Arbeitsprozesse zu unbeabsichtigten Kreuzkontaminationen kommen.*





## Wein im Offenausschank Sommer

---

### Champagner & Prosecco

---

Nicolas Feuillatte Brut Reserve	10 cl	CHF 11.00
Prosecco DOC Extra dry Millesimato Selezione Fellini Veneto, Italien	10 cl	CHF 8.00
ZERO'SI Blanc 0.0% alkoholfreier Schaumwein Dry Italien Entalkoholisierter Wein aus Sauvignon Blanc, < 0.1% Vol.	10 cl	CHF 6.00

### Weisswein

---

Goldküste Gebr. Kumin Freienbach, CH Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Chasse d`or Chasselas Romand Auguste Chevalley, Mont-sur-Rolle, CH Chasselas, 12% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Regaleali bianco Tasca d`Almerita, Sizilien Inzolia, Grecanico, Cataratto, 12.5% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, FRA Chardonnay, 13% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Lugana doc - San Vigilio Selva Capuzza, Lombardei Lugana 12.5% Vol.	10 cl	CHF 8.00

### Roséwein

---

Besserstein Rosé AOC, Besserstein Wein Aargau, CH Pinot Noir, 13% Vol.	10 cl	CHF 8.00
Calafuria Salento igt Tormaresca Puglia Italien 100% Negroamaro, 12% Vol.	10 cl	CHF 8.00

### Rotwein

---

Leutschner Gebr. Kumin Freienbach, CH Clevner (Blauburgunder), 12.5% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Optimo rot Diego Mathier Salgesch, Wallis Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah Barrique, 13.5% Vol.	10 cl	CHF 9.00
Cuvée Origine Chateau les Graves de Viaud Côtes de Bourg Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, 14% Vol.	10 cl	CHF 8.50
Colle Massari Montecucco Riserva DOC Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon Barrique, 14.5% Vol. / Bio	10 cl	CHF 8.50
Reserve de Don Carlos DO Bodega Valsangiacomo, Valenzia; ESP Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barrique, 14% Vol.	10 cl	CHF 8.00

Seehotel Waldstätterhof

## Carte d'été 2026 / Summer Menu 2026

*Herbes estivales, légumes gorgés de soleil, tomates aromatiques, baies fraîches et produits sélectionnés du lac et de la région sont travaillés avec précision et respect. Ainsi naissent des compositions légères et élégantes, pleines de fraîcheur et de saveur – portées par un savoir-faire authentique, des fonds raffinés et des accents subtils qui rendent l'été au bord du lac des Quatre-Cantons particulièrement mémorable.*

*Summer herbs, sun-ripened vegetables, aromatic tomatoes, fresh berries, and carefully selected products from the lake and the region are handled with precision and respect. The result is light, elegant compositions full of freshness and flavor—driven by honest craftsmanship, refined stocks, and subtle accents that make summer at Lake Lucerne a truly special experience.*



Chef de cuisine / Head Chef  
Marco Hediger

Directeur de restaurant / Restaurant Manager  
Daniel Bossart



# Menu degustation / Tasting Menu

Seehotel Waldstätterhof

---

## **Tomates Green Zebra / *Green Zebra tomatoes***

**Burratina · huile d'olive au citron vert · poivre du Sichuan · miel d'acacia**

*Burratina · lime olive oil · Sichuan pepper · acacia honey*

\*\*\*

## **Minestrone d'été / *Summer minestrone***

**Rigatoni · speck · huile de chorizo · brunoise de légumes · haricots noirs · consommé de bœuf**

*Rigatoni · speck · chorizo oil · diced vegetables · black beans · beef consommé*

\*\*\*

## **Duo de filet de turbot & ravioli de scampi farcis au curry rouge thaï**

*Duo of turbot fillet & scampi ravioli filled with red Thai curry*

**Hollandaise à la noix de coco · bouquet de légumes de saison · chips de racine de lotus**

*Coconut hollandaise · seasonal vegetable bouquet · lotus root chip*

\*\*\*

## **Steak de rib eye de veau / *Veal rib-eye steak***

**Sauce aux chanterelles · fines nouilles · purée de patate douce · chou frisé**

*Chanterelle sauce · fine noodles · sweet potato purée · kale*

\*\*\*

## **Crème brûlée à l'abricot / *Apricot crème brûlée***

**Eau-de-vie d'abricot · framboises / Apricot spirit · raspberries**

**5 plats / courses**

CHF 115.00

**4 Plats (sans poisson) / Courses (without fish)**

CHF 98.00

**3 Plats (sans soupe et sans poisson) / Courses (no soup and fish)**

CHF 87.00



# Menu bien-être / Wellness Menu

**Exclusivement végétalien / Exclusively vegan**

Seehotel Waldstätterhof

---

## **Carpaccio de pastèque / Watermelon carpaccio**

**Mousse au matcha · gel de kombucha · tostones de banane · tapenade d'olives · fleur de sel**

*Matcha foam · kombucha gel · banana tostones · olive tapenade · fleur de sel*

\*\*\*

## **Soupe froide de tomates / Cold tomato soup**

**Huile de verveine citronnée · salpicon de concombre · sorbet au basilic**

*Lemon verbena oil · cucumber salpicon · basil sorbet*

\*\*\*

## **Pulled BBQ végétalien / Vegan "pulled BBQ"**

**Poireau flambé · fond d'artichaut · chutney de melon · croustillant de fleurs de courgette · riz aux herbes**

*Flamed leek · artichoke heart base · melon chutney · crispy zucchini blossoms · herb rice*

\*\*\*

## **Mini-ananas / Baby pineapple**

**Fraises et ananas marinés · glace à la noix de coco**

*Marinated strawberries and pineapple · coconut ice cream*

3 Plats / Courses

CHF 59.00

4 Plats / Courses

CHF 69.00

## Entrées estivales / Summer starters

---



\* Salade verte / *Green salad* CHF 11.00

\* Salade mêlée / *Mixed salad* CHF 14.00

Écrevisses / *Crayfish* CHF 24.00

**Salade pêche et feta · crème d'avocat · tomates cerises confites · crumble de basilic**

*Peach and feta salad · avocado cream · confit cherry tomatoes · basil crumble*

Carpaccio de pastèque / *Watermelon carpaccio*   CHF 21.00

**Mousse au matcha · gel de kombucha · tostones de banane · tapenade d'olives · fleur de sel**

*Matcha foam · kombucha gel · banana tostones · olive tapenade · fleur de sel*

Tomates Green Zebra / *Green Zebra tomatoes*  CHF 22.00

**Burratina · huile d'olive au citron vert · poivre du Sichuan · miel d'acacia**

*Burratina · lime olive oil · Sichuan pepper · acacia honey*

Jambon cru Grand Cru affiné 18 mois / *Grand Cru raw ham aged 18 months* CHF 26.00

**Abricots · huile de livèche · crème de mozzarella · croustillant de brioche**

*Apricots · lovage oil · mozzarella cream · brioche crisp*

\* Filets de perche en pâte croustillante (6 pièces) CHF 22.00

\* Perch fillets in crispy batter (6 pcs)

**Sauce tartare · petit bouquet de salade / *Tartar sauce · small salad bouquet***



### Vinaigrettes / Dressings:

Italien 

*Italian*

français

*french*

  vinaigrette maison

*house dressing*



 vinaigrette aux herbes

*herb dressing*

## Soupes / soups

---

Soupe froide de tomates / *Cold tomato soup*   CHF 14.00

**Huile de verveine citronnée · salpicon de concombre · sorbet au basilic**

*Lemon verbena oil · cucumber salpicon · basil sorbet*

Minestrone d'été / *Summer minestrone*  CHF 14.00

**Rigatoni · speck · huile de chorizo · brunoise de légumes · haricots noirs · consommé de bœuf**

*Rigatoni · speck · chorizo oil · diced vegetables · black beans · beef consommé*

## Plats végétariens / Vegetarian dishes

---

Rigatoni 

CHF 29.00

**Courgettes grillées · duo de grenade · jus au vin blanc et citron vert · croustillant de parmesan · roquette**  
*Grilled zucchini · pomegranate duo · white wine-lime jus · parmesan cracker · arugula*

Pulled BBQ végétalien / Vegan "pulled BBQ"  

CHF 32.00

**Poireau flambé · fond d'artichaut · chutney de melon · croustillant de fleurs de courgette · riz aux herbes**  
*Flamed leek · artichoke heart base · melon chutney · crispy zucchini blossom · herb rice*

## Plats de poisson / Plats de poisson

---

Duo de filet de turbot & ravioli de scampi farcis au curry rouge thaï

CHF 58.00

*Duo of turbot fillet & scampi ravioli filled with red Thai curry*

**Hollandaise à la noix de coco · pommes de terre vapeur · bouquet de légumes de saison · chips de racine de lotus**  
**Petite portion CHF 51.00**

*small Portion CHF 51.00*

*Coconut hollandaise · steamed potatoes · seasonal vegetable bouquet · lotus root chip*

Filets de féra du lac de Zoug / Lake Zug whitefish fillets

CHF 38.00

**Sauce au vin blanc de Leutschner · riz aux herbes · assortiment de légumes**

**Petite portion CHF 31.00**

*Leutschner white wine sauce · herb rice · mixed vegetables*

*small Portion CHF 31.00*

\* Filets de perche en pâte croustillante / Perch fillets in crispy batter

CHF 38.00

**Sauce tartare · pommes de terre vapeur · assortiment de légumes**

**Petite portion CHF 31.00**

*Tartar sauce · steamed potatoes · mixed vegetables*

*small Portion CHF 31.00*

## Plats de viande / Meat dishes

---

Steak de rib-eye de veau / Veal rib-eye steak

CHF 56.00

**Sauce aux chanterelles · fines nouilles · purée de patate douce · chou frisé**

150g

*Chanterelle sauce · fine noodles · sweet potato purée · kale*

Côtes levées de Pata Negra / Pata Negra spare ribs

CHF 49.00

**Chimichurri · pommes de terre hasselback · bouquet de légumes de saison**

500g

*Chimichurri · hasselback potatoes · seasonal vegetable bouquet*

Filet de bœuf / Beef tenderloin 

CHF 59.00

**Beurre aux herbes · frites à tremper · bouquet de légumes de saison**

180g

*Herb butter · dipper fries · seasonal vegetable bouquet*

\* Tartare de bœuf façon maison / House-style beef tartare

CHF 22.00 / 32.00

**Toast et beurre / Toast & butter**

70g / 140g

\* Escalope viennoise originale / Original Viennese schnitzel

CHF 46.00

**Poêlé au beurre · airelles · frites · assortiment de légumes**

130g

*Pan-fried in butter · cranberries · French fries · mixed vegetables*

## SALATE / BOWLS / FITNESSSTELLER / TAPAS

Salades / bols / assiettes fitness / tapas - Salads / bowls / fitness plates / tapas


---

\* Bol de salade nature / "Nature" salad bowl

CHF 24.00

Feuilles de salade colorées · graines grillées · croûtons · pickles de tige de brocoli au curcuma · pesto de basilic

*Mixed salad leaves · roasted seeds · croutons · turmeric pickled broccoli stem · basil pesto*

Bol de salade Waldstätterhof / "Waldstätterhof" salad bowl 

CHF 29.00

Feuilles de salade colorées · dés de poitrine de poulet · lardons · beurre aux herbes · graines grillées · croûtons

*Mixed salad leaves · diced chicken breast · bacon cubes · herb butter · roasted seeds · croutons*

Bol de salade teriyaki / "Teriyaki" salad bowl

CHF 36.00

Feuilles de salade colorées · sashimi de thon · dés d'avocat · furikake · sauce teriyaki

*Mixed salad leaves · tuna sashimi · avocado cubes · furikake · teriyaki sauce*

Stellen Sie Ihren persönlichen Fitnessteller zusammen. Wählen Sie aus verschiedenen Dressings und Saucen. Die Basis bildet stets ein saisonales, bunt gemischtes Salatbouquet.

Composez votre assiette fitness personnalisée. Choisissez parmi différentes vinaigrettes et sauces. La base est toujours un bouquet de salades de saison, coloré et varié.

*Create your own personalized fitness plate. Choose from various dressings and sauces. The base is always a seasonal, colorful mixed salad bouquet.*

\* Rouleaux de printemps aux légumes / *Vegetable spring rolls* 6Stk

CHF 29.00

\* Filets de perche en pâte croustillante / *Crispy perch bites* 8Stk

CHF 38.00

Filets de féra du lac de Zoug / *Lake Zug whitefish fillets* 140g

CHF 38.00

Steak de rib-eye de veau / *Veal rib-eye steak* 150g

CHF 56.00






Filet de bœuf / *Beef tenderloin* 180g

CHF 59.00

Côtes levées de Pata Negra / *Pata Negra spare ribs* 500g

CHF 49.00

Dressings:

Italien / *Italian*  français / *french*  vinaigrette maison   vinaigrette aux herbes 

Saucen: Cocktail  / sauce tartar  / Sweet-Chilisauce   / Beurre aux herbes / Herb butter 

„Tapas Tapas“ cool

CHF 19.50

Sbrinz en morceaux · salami piquant · courgettes et tomates méditerranéennes

*Sbrinz pieces · spicy salami · Mediterranean zucchini & tomatoes*

„Tapas Tapas“ hot

CHF 24.00

Nuggets de camembert · crevettes croustillantes · filets de perche en pâte · rouleaux de printemps aux légumes · sauce tartare · sauce sweet chili

*Camembert nuggets · crispy prawns · perch fillet in batter · vegetable spring rolls · tartar sauce · sweet chili sauce*



## DESSERT

---

- Crème brûlée à l'abricot / *Apricot crème brûlée***  CHF 15.00  
Eau-de-vie d'abricot · framboises / *Apricot spirit · raspberries*
- Tiramisu aux fraises / *Strawberry tiramisu*** CHF 15.00  
Sorbet goyave-hibiscus / *Guava-hibiscus sorbet*
- Panna cotta piña colada / *Piña colada panna cotta*** CHF 15.00  
Duo de griottes / *Sour cherry duo*
- \* Mini-ananas / *Baby pineapple***   CHF 15.00  
Fraises et ananas marinés · sorbet à la noix de coco / *Marinated strawberries and pineapple · coconut sorbet*
- \* Boule de glace avec crème / *Scoop of ice cream with whipped cream*** CHF 4.50  
Vanille · chocolat · moka · fraise · stracciatella · noix / *Vanilla · chocolate · mocha · strawberry · stracciatella · walnut*
- \* Boule de sorbet avec crème / *Scoop of sorbet with whipped cream*** CHF 4.50  
**Citron · noix de coco · goyave-hibiscus · raisin / *Lemon · coconut · guava-hibiscus · grape***

## KÄSE

---

- Petite assiette** CHF 18.00  
spécialités fromagères suisses · pain à la poire · noix au miel  
Swiss cheese specialties · pear bread · honeyed nuts
- Assiette creuse** CHF 23.00  
spécialités de fromages suisses · pain à la poire · noix au miel

Chers clients,

Pour nos jeunes hôtes, nous proposons une carte enfants.

En outre, tous les enfants peuvent également commander à partir de la carte à la carte. Nous facturons 50 % du prix normal pour les enfants jusqu'à 12 ans.

*Dear guests,*

*We offer a children's menu for our younger guests.*

*In addition, children may also order from the à la carte menu. We charge 50% of the regular price for children up to 12 years of age.*

Nos heures de service : 11h30 à 14h00 / 18h00 à 22h00

Cuisine chaude en continu : 11h30 à 22h00

Les plats marqués d'un \* sont servis en continu.

*Our service hours: 11:30 a.m. to 2:00 p.m. / 6:00 p.m. to 10:00 p.m.*

*Hot kitchen served continuously: 11:30 a.m. to 10:00 p.m.*

*Dishes marked with \* are available throughout the day.*



Sans Laktose / Lactose-free



Végétalien / Vegan



Sans gluten / Gluten-free

*Indication d'origine / Country of origin*

*Perche / Beef: Switzerland, Paraguay*

*Veau / Veal: Switzerland*

*Porc / Pork: Switzerland*

*Scampi: Switzerland*

*Pata Negra: Spain*

*Poulet / Chicken: Switzerland*

*Perch: EU*

*Szechuan Pepper: Jardin du chef / Garden of the head chef*

*Bread and bakeries: Switzerland*

*White Fish: Switzerland*

*Thon / Tuna: Sri Lanka*

*Écrevisse / Krayfish: Asian environment*

Nous tenons volontiers compte des allergies et des besoins alimentaires particuliers. Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance.

Nous préparons nos plats avec le plus grand soin. Toutefois, malgré des processus de travail rigoureux, des contaminations croisées involontaires peuvent survenir.

*We are happy to accommodate allergies and special dietary requirements. Please inform our team if you have any allergies or intolerances. Our dishes are prepared with the utmost care. However, despite careful procedures, unintended cross-contamination may occur.*

Tous les prix incluent la TVA de 8,1 % / All prices include VAT of 8.1%



## Vins au verre – printemps / Wines by the glass – spring

---

### Champagne & Prosecco

---

Nicolas Feuillatte Brut Reserve	10 cl	CHF 11.00
Prosecco DOC Extra dry Millesimato Selezione Fellini Veneto, Italien	10 cl	CHF 8.00
ZERO'SI Blanc 0.0% Vin mousseux sans alcool Dry, Italie / Alcohol-free sparkling wine Dry, Italy	10 cl	CHF 6.00
Vin désalcoolisé de Sauvignon Blanc / Dealcoholized wine < 0,1 % vol		

### Vin blanc / White wine

---

Goldküste Gebr. Kumin Freienbach, CH Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol	10 cl	CHF 7.50
Chasse d`or Chasselas Romand Auguste Chevalley, Mont-sur-Rolle, CH Chasselas, 12% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Regaleali bianco Tasca d`Almerita, Sizilia Inzolia, Grecanico, Cataratto, 12.5% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, FRA Chardonnay, 13% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Lugana doc - San Vigilio Selva Capuzza, Lombardia Lugana 12.5% Vol.	10 cl	CHF 8.00

### Vin rosé / Rosé wine

---

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, CH Pinot Noir, 13% Vol	10 cl	CHF 8.00
Calafuria Salento igt Tormaresca Puglia Italia 100% Negroamaro, 12% Vol.	10 cl	CHF 8.00

### Vin rouge / Red wine

---

Leutschner Gebr. Kumin Freienbach, CH Clevner (Pinot Noir), 12.5% Vol	10 cl	CHF 7.50
Optimo rot Diego Mathier Salgesch, Wallis Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah Barrique, 13.5% Vol.	10 cl	CHF 9.00
Cuvée Origine Chateau les Graves de Viaud Côtes de Bourg Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, 14% Vol.	10 cl	CHF 8.50
Colle Massari Montecucco Riserva DOC Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon Barrique, 14.5% Vol. / Bio	10 cl	CHF 8.50
Reserve de Don Carlos DO Bodega Valsangiacomo, Valenzia; ESP Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barrique, 14% Vol.	10 cl	CHF 8.00