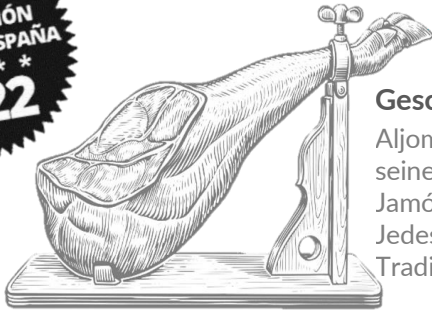




SPEISEKARTE



SPANISCHE SCHINKENKULTUR

Geschichte des Produzenten | History of the producer

Aljomar ist ein herausragender Produzent von Iberico-Schinken, bekannt für seine Hingabe zur Qualität und handwerklichen Perfektion. 2022 wurde ihr Jamón de Bellota als der beste Ibérico-Schinken Spaniens ausgezeichnet. Jedes Stück wird sorgfältig veredelt und spiegelt die jahrzehntelange Tradition und das Engagement der Familie wider.

Aljomar is an outstanding producer of Iberico ham, known for its dedication to quality and artisanal perfection. In 2022, their Jamón de Bellota was recognised as the best Iberico ham in Spain. Each piece is carefully crafted and reflects the family's decades of tradition and commitment.



JOSELITO®

30g Schinken Jamon Joselito 49

Mindestens 48 Monate gereift 100% natural

Der Joselito Schinken gehört zu den wohl Besten und exklusivsten Schinken seiner Klasse. Ein besonderes Merkmal ist die hohe Reifezeit von immer mindestens 48 Monaten, aber noch viel bemerkenswerter ist die 100% natürliche Zusammensetzung. Jedes Joselito Produkt ist „sin conservantes y sin colorantes“ – ohne Konservierungstoffe und ohne Farbstoffe.

Aged for at least 48 months 100% natural

The Joselito ham is considered one of the best and most exclusive hams in its class. A special feature is the long aging period of at least 48 months, but what is even more remarkable is the 100% natural composition. Every Joselito product is “sin conservantes y sin colorantes” – without preservatives and without colorants.



SPEISEKARTE



REAL CONSERVERA ESPAÑOLA

Die Real Conservera Española ist einer der renommiertesten Produzenten Spaniens, der sich auf die Konservierung hochwertiger Meeresfrüchte spezialisiert hat. Jedes Produkt wird von Hand verpackt, um höchste Qualität und Frische zu gewährleisten. Diese Tradition, die in Spanien fast täglich auch in der Spitzengastronomie zelebriert wird, und die Hingabe zur Perfektion spiegeln sich in jedem Bissen wider.

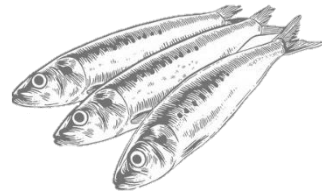
Real Conservera Española is one of Spain's most renowned producers, specializing in the preservation of high-quality seafood. Each product is hand-packed to ensure the highest quality and freshness. This tradition, which is celebrated almost daily in Spain's top gastronomy, and the dedication to perfection are reflected in every bite.



Mejillones Escabeche25

Miesmuscheln in einer würzigen Marinade, die den authentischen Geschmack der galizischen Küste einfangen.

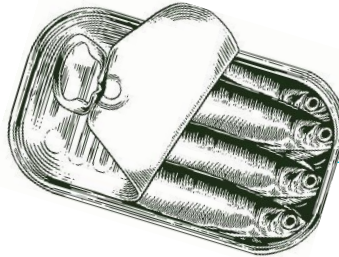
Mussels in a spicy marinade, that captures the authentic flavour of the Galician coast.



Sardinillas26

Feine Sardinen in hochwertigem Olivenöl, die durch ihre zarte Textur und den milden Geschmack überzeugen.

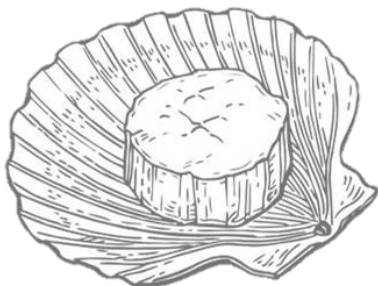
Fine sardines in high-quality olive oil, with their delicate texture and mild flavor.



Navajas Al Natural45

Kammuscheln, mit einem Hauch von Meer und Salz

Scallops, with a hint of sea and salt



Zamburina Al Natural55

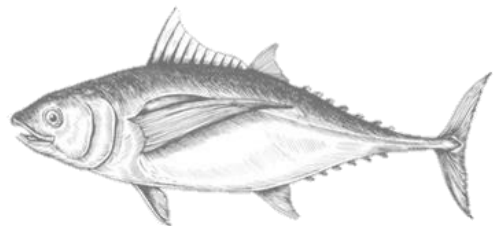
Jakobsmuscheln, fangfrisch und in ihrem natürlichen Saft konserviert.

Scallops, freshly caught and preserved in their natural juice.

Ventresca Atun Claro23

Zarter Thunfischbauch

Tender tuna belly





SPEISEKARTE



SALATE | SALADS

Caesar Salad17 | 23

Caesar salad

Babylattich | Caesar Dressing | Panko-Crunch
Baby lettuce | caesar dressing | panko-crunch

Nüsslisalat "LAKE SIDE"19

Lamb's lettuce

Gehacktes Ei | Speck | Preiselbeerdressing
Chopped egg | bacon | cranberry dressing

VON DA SCHWIEGERMAMA FROM THE MOTHER-IN-LAW

Zuckerhutsalat14

Sugarloaf lettuce

Apfel | Kartoffel | Tomate
Apple | Potato | Tomato

Darf es etwas mehr zum Salat sein?

Would you like to add something to your salad?

+ Black Tiger Crevetten | *Black tiger prawns*13

+ Maispoularde | *French chicken breast*11

+ Avocado | *Avocado*4

VORSPEISEN | STARTERS

Rindstatar "LAKE SIDE"28 | 37

Beef tartare

Eingelegtes Gemüse | Eigelbbutter | Brioche
Pickled vegetables | egg yolk butter | brioche

Ab 2 Personen | from 2 people

Tapas Etagerie p.P.13

Pimientos de Padrón | Albóndigas | Salsa Brava | Chorizo |
Crudités | Thunfischdip | Kräuterdip

*Pimientos de Padrón | albóndigas | salsa brava | chorizo |
crudités | tuna dip | herb dip*

Geräuchertes Hirsch-Carpaccio27

Smoked venison carpaccio

Traubensalat | Borettana-Zwiebeln | Chicorée
Grape salad | borettana onions | chicory

Crevettencocktail25

Shrimp cocktail

Sauce Tivoli | Lattich
Sauce Tivoli | lettuce

Ricotta-Feigen-Ravioli29

Ricotta and fig ravioli

Steinpilz-Nage | Aubergine
Porcini nage | eggplant

CHEF'S SIGNATURE

Gänseleberterrine32

Foie gras terrine

Pumpnickel | Agrumen-Vinaigrette
Pumpnickel | citrus vinaigrette

Ein Gericht, das meine enge Verbundenheit zur französischen Küche widerspiegelt. Die frische Säure der Zitrusfrüchte vereint sich perfekt mit der süßen, kräftigen Note des Pumpnickels. Ein harmonisches Zusammenspiel von Aromen, das den Gaumen auf eine geschmackliche Reise entführt.
A dish that reflects my close connection to French cuisine. The fresh acidity of the citrus fruit combines perfectly with the sweet, strong note of the pumpnickel. A balanced combination of flavors that takes the palate on a journey of taste.

Johannes Walch



SUPPEN | SOUPS

Rindsboullion 17

Beef broth

Leberschnitte | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Liver slice | root vegetables | chives

Blumenkohlsuppe 15

Cauliflower soup

Gepickelter Cimone | Baumnuss

Pickled cimone cauliflower | walnuts

+ Jakobsmuschel | Scallop 6

Hummerbisque 24

Lobster bisque

Eine Hummerbisque nach Paul Bocuse zu geniessen, bedeutet sich auf ein kulinarisches Erlebnis einzulassen, das Eleganz und Geschmack in perfekter Harmonie vereint.

To enjoy a lobster bisque à la Paul Bocuse is to embark on a culinary experience that blends elegance and flavor in perfect harmony.

+ Halber Rocklobster Tail | Half rocklobster tail 24



SPEISEKARTE

FISCH | FISH

Schwertfisch 39
Swordfish
Schwarzwurzel | Zitronen-Vanille-Gel | Kerbel
Black salsify | lemon-vanilla gel | chervil

Eglifilet im Bierteig 38
Pearch filet in beer batter
Hausgemachte Tartar-Sauce | Pommes Frites
Homemade tartar sauce | french fries

Wolfsbarschfilet 44
Sea bass fillet
Kartoffelschuppen | Sauce Maltaise | Ofengemüse
Crispy potato shards | Sauce Maltaise | roasted vegetables



EIN FLÜSTERN DER PROVANCE A WHISPER OF PROVENCE

Bouillabaisse 69
Bouillabaisse
Fisch | Krustentiere | Muscheln | Fenchel | Hummercrème
Fish | crustaceans | mussels | fennel | lobster cream

Tauchen Sie ein in die Wärme eines Sommertags am quirligen Hafen Marseilles, eingefangen in jedem Löffel unserer reichhaltigen Bouillabaisse.
Immerse yourself in the warmth of a summer's day on the lively harbor of Marseille, captured in every spoonful of our rich bouillabaisse.



+ halber Rock Lobster 24
half rock lobster

"Tristan da Cunha Rocklobster sind als die besten Kaltwasserlangusten der Welt bekannt."

"Tristan da Cunha rock lobsters are known as the best cold-water lobsters in the world."



VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ricotta-Feigen-Ravioli 37
Ricotta and fig ravioli
Steinpilz Nage | Aubergine
Porcini nage | eggplant

Herbststeller 31 | 39
Autumn plate
Rotkraut mit glasierten Maroni | Preiselbeer | Apfel | Rosenkohl | Quarkknöpfli | Sautierte Waldpilze
Red cabbage with glazed chestnuts | cranberry | apple | brussels sprouts | Quark spätzle | Sautéed wild mushrooms

VEGAN | VEGAN

Kichererbsen-Gulasch 26 | 34
Chickpea goulash
Papadam | Soyananda | Süsskartoffel
Papadam | soyananda | sweet potato



Make it
Surf and Turf

SPEISEKARTE

FLEISCH | MEAT

Boeuf Stroganoff 39

Beef Stroganoff

Rinderfiletwürfel | Quarkspätzli | Brokkoli

Beef tenderloin cubes | quark spätzle | broccoli

Rindsfilet 180 g 61

Beef fillet 180g

Pommes Berny | Saisonales Gemüse

Pommes berny | seasonal vegetables

Das Edelste unter den Fleischstücken. Es bietet eine zarte Textur und einen geringen Fettanteil für ein besonderes Geschmackserlebnis.

The finest of all cuts of meat. It offers a tender texture and a low fat content for a special flavor experience



DER KLASSIKER VOM BERG THE CLASSIC FROM THE MOUNTAIN

Kalbskotelett 350 g 69

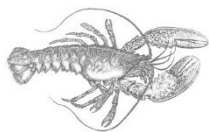
Veal chop 350g

Blattspinat | Pommes Allumettes | Café de Paris

Sautéed leaf spinach | pommes allumettes | Café de paris

Das beliebte Gericht vom Sonnenberg habe ich in vielen Jahren unter Patron Jacky Donatz perfektioniert.

I have perfected this popular dish from the Sonnenberg over many years under patron Jacky Donatz



+ Rock Lobster als "Surf 'n' Turf" 24

Rock lobster as "Surf 'n' Turf"

Gerichte mit einem halbe Rocklobster ergänzen?

Add a half rock lobster to the dish?

IM GANZEN GEBRATEN WHOLE ROASTED

Rehrücken für 2 Personen 71.pro Person

Beef Stroganoff

Rotkraut mit glasierten Maroni | Preiselbeer | Apfel |

Quark köpfli | Sautierte Waldpilze

Red cabbage with glazed chestnuts | cranberry | apple |

brussels sprouts | Quark spätzle | Sautéed wild mushrooms

Der Klassiker der Wildsaison, serviert in zwei Gängen.

The classic of the game season, served in two courses.

Zürcher Geschnetzeltes 49

Sliced veal "Züri Style"

Butter-Rösti | Champignons | Nierli (mit oder ohne)

Butter rösti | mushrooms | veal kidneys (with or without)

Das Hinzufügen von Kalbsnieren, wie in historischen Rezepten, verleiht dem Gericht eine besondere Tiefe und ein reichhaltiges Aroma.

The addition of veal kidneys, as in historical recipes, gives the dish a special depth and a rich flavor.

Rehschnitzel "Mirza" 47

Venison Schnitzel "Mirza"

Rotkraut | Quarkspätzli | Preiselbeer | Apfel

Red cabbage | quark spaetzle | cranberry | apple

Geschmortes Lamm 52

Braised Lamb

Bohnencassoulet | Senfsauce | Silberzwiebel

Bean cassoulet | mustard sauce | pearl onions



SPEISEKARTE

AUS DER PÂTISSERIE | FROM THE PATISSERIE

Zimtparfait18
Cinnamon Parfait
Whiskey-Zwetschgen | Crumble
Whisky plums | crumble

Triamisu-Crème17
Tiramisu Cream
Lebkuchen | Preiselbeeren
Gingerbread | Cranberries

AUS MEINER HEIMAT FROM MY HOMETLAND

Altwiener Eiskaffee14
Traditional Viennese Iced Coffee

Eine Hommage an meine Zeit in Wien und die dortige Kaffeehauskultur. Dort wird der Eiskaffee mit erkaltem Kaffee, hervorragendem Vanilleeis und Schlagrahm zubereitet und nicht gerührt.
Dies überlässt der "Herr Ober" dem Gast.
A homage to my time in Vienna and the coffee house culture. There, iced coffee is served with cold coffee, excellent vanilla ice cream and whipped cream and not stirred.
The "Herr Ober" leaves this to the guest.

GLACE | ICE CREAM

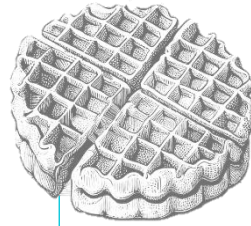
1 Kugel

Vanille | Schokolade | Pistazie | Joghurt5.5
Vanilla | chocolate | pistachio | yoghurt

SORBET | SORBET

1 Kugel

Zitrone | Himbeer | Erdbeer5.5
Mango-Passionsfrucht
Lemon | raspberry | strawberry |
mango-passion fruit



Warme Belgische Waffeln17
Warm Belgian waffles
Zimtzucker | Vanilleglacé | Schokoladensauce | Rahm
Cinnamon sugar | vanilla ice cream | chocolate sauce |
whipped cream

KUCHEN UND TORTEN | CAKES AND TARTS



Hausgemachte Torte9
Homemade tart

Hausgemachter Kuchen8
Homemade cake

Pâtisserie Kreation (aus der Vitrine)13
Pâtisserie creation (from the cake display)

+ **Schlagrahm** | Whipped cream2

READY FOR AN UPGRADE?

+ **Schlagrahm** (Nicht Homogenisiert)2
Whipped cream (Not homogenized)

+ **Ämmtaler Merängge** (Meringues)3
Emmental Meringues

+ **Vermicelles**6

+ **Schokoladensauce**3
Chocolate sauce

+ **Eierlikör** 2cl | 20 % vol.4
Egg liqueur

+ **Amaretto** 2cl | 38 % vol.6.5

+ **Vodka** 2cl | 40 % vol.8.5

+ **Hausgemachter Limoncello** 4cl | 40 % vol.12
Homemade Limoncello



LAKE SIDE

FISCH | FISH

Lachs | Zucht, Norwegen
Salmon | aquaculture, Norway

Thunfisch | Wildfang, Philippinen, FAO51/57/71
Tuna | wild caught, Philippines, FAO51/57/71

Gelbschwanzmakrele | Zucht, Australien
Yellow kingfish | aquaculture, Australia

Crevetten | Zucht, Vietnam
Prawns | aquaculture, Vietnam

Krabbe | Wildfang, Indonesien, FAO71
Crab | wild caught, Indonesia, FAO71

Wolfsbarsch | Zucht, Spanien
Sea bass | aquaculture, Spain

Rock Lobster | Wildfang, Tristan da Cunha, FAO47
Rock lobster | wild caught, Tristan da Cunha, FAO47

Jakobsmuscheln | Wildfang, Vereinigtes Königreich, FAO27
Scallops | wild caught, United Kingdom, FAO27

Miesmuscheln MSC | Zucht Niederlande
Mussels | aquaculture Netherlands

Schwertfisch | Wildfang, Östlicher Indischer Ozean, FAO 57
Swordfish | Wild caught, Eastern Indian Ocean, FAO 57

Wir verwenden, wenn möglich, immer Fische aus artgerechter Zucht.
Falls keine Möglichkeit besteht, setzen wir auf MSC zertifizierte Produkte.
*Where possible, we always use fish from species-appropriate aquaculture.
If this is not possible, we use MSC-certified products*

FLEISCH | MEAT

Rindsfilet | Argentinien*
Beef filet | Argentina

Rindstatar/Rindsleber | Schweiz
Beef tartare | Switzerland

Kalb | Schweiz
Veal | Switzerland

Maispoularde | Frankreich
Chicken | France

Reh | Österreich
Deer | Austria

Lamm | Schweiz
Lamb | Switzerland

Hirsch | Neuseeland (Zucht)
Vension | New Zealand (breed)

Gänseleber | Ungarn
Foie Gras | Hungary

Das Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderungen,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
*The meat may contain non-hormonal performance enhancers,
such as antibiotics.*

BROT | BREAD

Alle unsere Brote und Backwaren stammen aus der Schweiz,
mit Ausnahme des Französische Baguettes aus Frankreich
*All our breads and baked goods come from Switzerland,
with the exception of the French baguette, which is from France.*