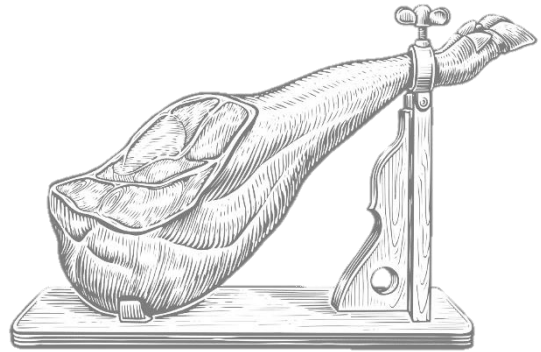




SPANISCHE SCHINKENKULTUR



Variation von Aljomar29

Jamon Bellota 75% Aljomar (Acorn- Fed)

Jamon De Cebo De Campo 50% Raza (Acorn- Fed)

Jamon De Cebo De Campo 75% Raza (Grain- Fed)

Jamon Iberico Cebo Aljomar 50% Raza (Cereal-Fed)

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.



EMPFEHLUNG VON

MARTÍN BERASATEGUI
12-Michelin – Sternen – Koch



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.

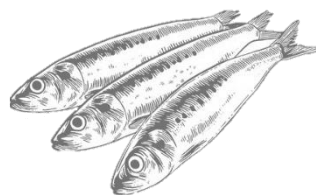
Real Conservera Española is one of Spain's most renowned producers, specializing in the preservation of high-quality seafood. Each product is hand-packed to ensure the highest quality and freshness. This tradition, which is celebrated almost daily in Spain's top gastronomy, and the dedication to perfection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

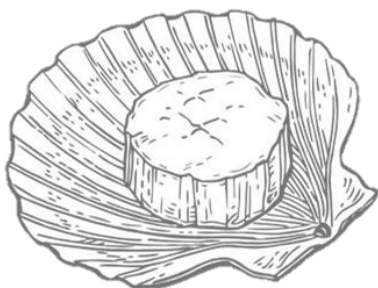
Fine sardines in high-quality olive oil, with their delicate texture and mild flavour.



Navajas Al Natural45

Kammuscheln, mit einem Hauch von Meer und Salz

Scallops, with a hint of sea and salt



Zamburina Al Natural55

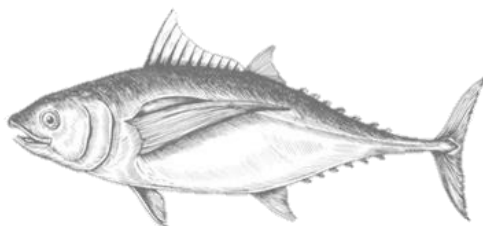
Jakobsmuscheln, fangfrisch und in ihrem natürlichen Saft konserviert.

Scallops, freshly caught and preserved in their natural juice.

Ventresca Atun Claro23

Zarter Thunfischbauch

Tender tuna belly





LAKE SIDE

SPEISEKARTE

ZWISCHENDURCH & DAZU BETWEEN & BESIDE

Ab 2 Personen | from 2 people

Tapas Etagere p.P......13

Pimientos de Padrón | Albóndigas | Salsa Brava |
Chorizo | Crudités | Tunfisch Dip | Kräuter Dip
*Pimientos de Padrón | Albóndigas | Salsa Brava |
Chorizo | Crudités | tuna dip | creamy herb dip*

Pimientos de Padrón.....7.5

Fleur de Sel

Grana Padano.....7.5

Bröckli
chunks

Oliven | Olive.....7

Mariniert mit Zitrone und Thymian
Marinated with lemon and thyme

SALATE | SALADS



SEASON HIGHLIGHT

Caesar Salad.....17 | 23

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

Lake Side Salat | Lake Side Salad.....15

Blattsalate | Tomaten | Honig-Ingwer-Dressing
Leaf salad | tomato | honey-ginger-dressing

California Salat | California Salad.....27

Eisbergsalat | Hüttenkäse | saisonale exotische Früchte |
Pekan Nüsse
Iceberg lettuce | cottage cheese | seasonal exotic fruits | pecans

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.....4

VORSPEISEN | STARTER



MUST EAT

Rindstatar "LAKE SIDE".....28 | 37

Beef tartar

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

Lachs Crudo | Salmon curdo.....25

Mango Ponzu | Tapioka | Salsa
Mango ponzu | tapioca | salsa

Vitello Tonnato.....27 | 39

Kalbescarpaccio | Thunfischcreme | Kapern
Veal carpaccio | tuna cream | caper

Melone Rohschinken | Melon ham.....26

Frische Melone | Rohschinken
Fresh melon | ham

Burrata.....25

Tomaten Melange | Pfirsich | Basilikumöl
Colourful tomatoes | peach | basil oil



CHEF'S SIGNATURE

Gänseleberterrine | Foie gras terrine.....32

Pumpernickel | Agrumen-Vinaigrette
Pumpnickel | Agrum 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 Pumpernickels. 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



SPEISEKARTE



SUPPEN | SOUPS

Melonenkaltschale | Chilled Melon Soup.....16
Gegrillte Wassermelone | geräucherter Frischkäse
Grilled Watermelon | Smoked Cream Cheese

+ Black Tiger Crevette | *Black tiger prawn*.....4.5

Hummerbisque | Lobster bisque24

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

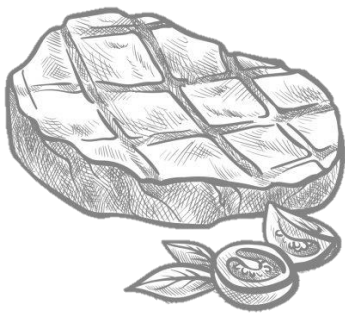


LAKE SIDE

SPEISEKARTE

FLEISCH | MEAT

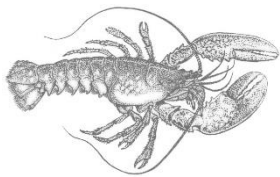
Maispoularde Supreme | Corn-Fed Supreme Chicken39
Sauce Albufera | Ratatouille | Wilder Broccoli
Albufera Sauce | Ratatouille | Wild Broccoli



Rinderfilet | Filet of beef 180 g61
Kräutermantel | Gnocchi Romaine | Saisonale Gemüse
Herb crust | Gnocchi Romaine | 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



+ Rocklobster als "Surf 'n' Turf"24
Rocklobster als "Surf 'n' Turf"

Gerichte mit einem halbe Rocklobster ergänzen?
Supplement dishes with half a rocklobster?



DER KLASSIKER VOM BERG THE CLASSIC FROM THE MOUNTAIN

KALBSKOTELETT | VEAL CHOP 300 g69
Blattspinat | Pommes Allumettes | Café de Paris
Sautéed leaf spinach | fries 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

Zürcher Geschnetzeltes49
Sliced veal "Züri Style"
Butter-Rösti | Champignons | Nierli (mit oder ohne)
Butter roesti | 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.

Original Wiener Schnitzel48
The original Viennese schnitzel
Kartoffelsalat | Preiselbeeren
Potato salad | Lingonberries

Ein Klassiker der seit Jahren nicht auf der Karte fehlen darf.
A classic that has been on the menu for years.



SPEISEKARTE

FISCH | FISH

Steinbuttfilet | Turbot Fillet 59
Scampi-Quenelle | Fenchel | Orangensauce
Scampi Quenelle | fennel | orange sauce

Wolfsbarsch filet | Sea bass 44
à la Meunière | Gillgemüse Tarte
à la Meunière | Grilled Vegetable Tart

Gegrillter Pulpo | Grilled octopus 61
Mediterrane Vinaigrette | Süsskartoffel | Za'atar
Mediterranean Vinaigrette | Sweet Potato | Za'atar

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



Risotto del Mare 47
Aquarello Risotto | Krustentiere | Muscheln | Salicorn
Aquarello risotto | shellfish | mussels | salicorn



+ halber Rocklobster 24
half Rocklobster

"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."



VEGAN

Linguine | Linguine 28 | 37
Zitronencreme | Zucchini | Pfifferlinge
Lemon Cream | Zucchini | Chanterelle Mushrooms

Süsskartoffel Tätschli | Sweet Potato Tätschli 26 | 35
Taboulé Salat | Humus
Tabbouleh Salad | Hummus



SPEISEKARTE

AUS DER PÂTISSERIE FROM THE PATISSERIE

Passionsfrucht Parfait 17

Salziger Schokoladen Crumbel | Heidelbeer Ragout
Salted Chocolate Crumble | Blueberry Ragout

Panna Cotta 15

Himbeer-Prosecco-Granité | Beerenragout
Raspberry prosecco granita | berry ragout

AUS MEINER HEIMAT FROM MY HOMETLAND

Altwiener Eiskaffee 14
Old Viennese iced coffee

Eine Hommage an meine Zeit in Wien und die dortige Kaffeehauskultur. Dort wird der Eiskaffee mit erkaltetem 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

1 Kugel

Vanille | Schokolade | Pistazie | Joghurt 5.5
Vanilla | chocolate | pistachio | yoghurt

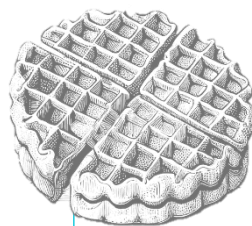
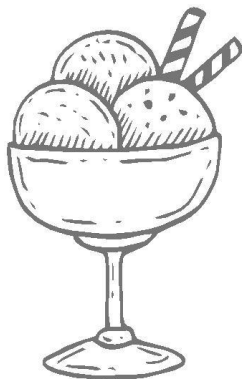
SORBET

1 Kugel

Zitrone | Himbeer | Erdbeer | 5.5

Mango-Passionsfrucht

Lemon | raspberry | strawberry |
mango-passion fruit



Warme Belgische Waffeln 17
Warm Belgian waffles

Zimtzucker | Vanille Glacé | Schokoladensauce | Rahm
Cinnamon sugar | vanilla ice cream | chocolate sauce | cream

KUCHEN UND TORTEN CAKES AND TARTS



Hausgemachte Torte 9
Homemade layer cake

Hausgemachter Kuchen 8
Homemade cakes

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

+ Schlagrahm | Whipped cream 2

READY FOR AN UPGRADE

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

+ Ämmintaler Merängge (Meringues) 3
Emmental Meringue

+ Schokoladensauce 3
Chocolate sauce

+ Eierlikör 2cl | 20 % vol. 4

+ 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
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

Rocklobster | Wildfang, Tristan da Cunha, FAO47
Rocklobster | wild caught, Tristan da Cunha, FAO47

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

Steinbutt | Zucht | Spanien
Turbot | aquaculture | Spain

Pulpo | Mittlerer Ostatlantik FAO 34
Octopus | Central East Atlantic FAO 34

FLEISCH | MEAT

Rindsfilet | Argentinien*
Beef filet | Argentina

Rindstartar | Schweiz
Beef tartar | Switzerland

Kalb | Schweiz
Veal | Switzerland

Maispoularde | Frankreich
Chicken | France

Pouletschenkel (Backhendl) | Schweiz
Chicken Thigh (crispy chicken) | Switzerland

Gänseleber | Ungarn
Foie Gras | Hungary

BROT | BREAD

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

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*

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