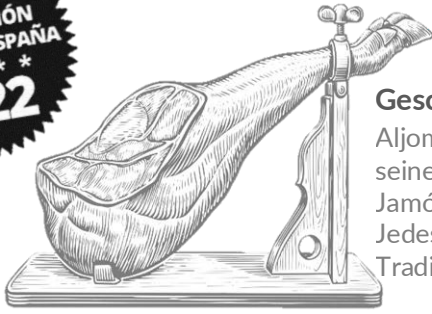




## SPEISEKARTE



## 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 lange 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 Konservierungsmittel 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 Escabeche ..... 22

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.*



#### Sardinillas ..... 19

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 Natural ..... 42

Schwertmuscheln, mit einem Hauch von Meer und Salz  
*Razor clams, with a hint of sea and salt*



42



#### Zamburina Al Natural ..... 52

Jakobsmuscheln, fangfrisch und in ihrem natürlichen Saft konserviert.

*Scallops, freshly caught and preserved in their natural juice.*

#### Ventresca Atun Claro ..... 23

Zarter Thunfischbauch

*Tender tuna belly*





## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN | STARTERS

### SALATE | SALADS



**Lake Side Salat | Lake Side Salad** ..... 14

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

**California Salat | California Salad** ..... 27

Eisbergsalat | Hüttenkäse | saisonale exotische Früchte |  
Pekannüsse  
*Iceberg lettuce | cottage cheese | seasonal exotic fruits | pecans*

**Caesar Salad** ..... 17 | 23

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

#### 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

### CHEF'S SIGNATURE

**Rauchlachstatar | Smoked salmon tartare** ..... 24

Mango | Avocado | Peperoncini  
*Mango | avocado | peperoncini*

Dieses Gericht ist eine Hommage an die Lachsräucherei Kuratli, ein kleines Familienunternehmen, mit dem mich eine lange Freundschaft verbindet. Zarter, rauchiger Lachs trifft auf süsse Mango, cremige Avocado und eine pikante Schärfe von Peperoncini.

*This dish is a tribute to the Kuratli smokehouse, a small family business with which I share a long friendship. Delicate smoky salmon meets sweet mango, creamy avocado and the lively heat of peperoncini.*

Johannes Walch



### SEASON HIGHLIGHT

**Mediterraner Seafood-Salat** ..... 25 | 34

Mediterranean seafood salad  
Coco-Bohne | Tomate | Olive | Peperoni  
*Coco beans | tomato | olives | peppers*

**Tapas Etagere** ..... 26

Pimientos de Padrón | Albóndigas | Salsa Brava |  
Chorizo | Crudités | Thunfisch-Dip | Kräuter-Dip  
*Pimientos de Padrón | Albóndigas | Salsa Brava |  
Chorizo | Crudités | tuna dip | herb dip*

**Vitello Tonnato** ..... 27 | 39

Kalbscarpaccio | Thunfischcreme | Kapern  
*Veal carpaccio | tuna cream | capers*

**Burrata** ..... 24

Spitzpaprika | Pinienkerne | Minz Vinaigrette  
*Pointed pepper | pine nuts | mint vinaigrette*

**Kingfish Tiradito** ..... 31

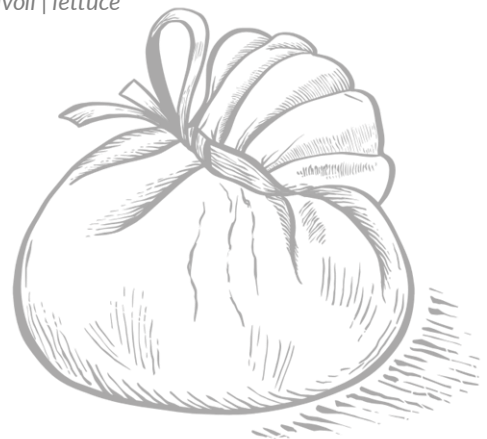
Leche de tigre | Rettich | Schnittlauchöl  
*Leche de tigre | radish | chive oil*

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

Beef tartare  
Eingelegtes Gemüse | Eigelbutter | Brioche  
*Pickled vegetables | egg yolk butter | brioche*

**Crevettencocktail** ..... 25

Shrimp cocktail  
Sauce Tivoli | Lattich  
*Sauce Tivoli | lettuce*





## SPEISEKARTE



### SUPPEN | SOUPS

- Rindsbouillon | Beef broth** ..... 14  
Griessnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch  
*Semolina dumplings | root vegetables | chives*
- Hummerbisque | Lobster bisque** ..... 24  
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

- Wolfsbarschfilet** ..... 38  
 Sea bass fillet  
 Quinoa | Sellerie | Granny Smith  
 Quinoa | celery | Granny Smith apple
- Pulpo vom Grill** ..... 49  
 Grilled octopus  
 Edamamecreme | Babymais | Pfeffersauce  
 Edamame cream | baby corn | pepper sauce

### „ES HÄT SOLANGS HÄT“

- Zürichsee-Welsfilet im Bierteig** ..... 47  
 Beer-battered Lake Zurich catfish fillet  
 Hausgemachte Tartarsauce | Kartoffel-Gurkensalat  
 Homemade tartar sauce | potato and cucumber salad

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

- Thunfisch Tataki** ..... 42  
 Tuna tataki  
 Tomaten-Kapern-Salsa | Fenchel | Kräuterstampf  
 Tomato - caper salsa | fennel | herb mash



### 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



### VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Onsen Ei** ..... 26 | 35  
 Onsen egg  
 Morchel | Erbse | Kartoffel-Espuma  
 Morel | pea | potato espuma

- Trofie-Pasta** ..... 27 | 36  
 Trofie pasta  
 Pistazienpesto | Burrata  
 Pistachio pesto | burrata



### VEGAN | VEGAN

- BBQ Aubergine** ..... 25 | 34  
 BBQ aubergine  
 Gerösteter Tomaten-Bulgur | Senfcrème | Rucola  
 Roasted tomato bulgur | mustard cream | rocket

- Fagottini** ..... 22 | 31  
 Fagottini  
 Tomate | Basilikum | Pilze  
 Tomato | basil | mushrooms





### FLEISCH | MEAT

**Boeuf Stroganoff** ..... 39

Beef Stroganoff

Rinderfiletwürfel | Quarkspätzli | Brokkoli

*Beef tenderloin cubes | quark spätzle | broccoli*

**Maispouarden Supreme** ..... 39

Corn-fed chicken supreme

Artischockencreme | Prinzessbohnen | Salsa Verde

*Artichoke cream | fine green beans | salsa verde*

**Rindsfilet 180 g** ..... 57

Beef fillet 180g

Portwein-Jus | Schupfnudeln | saisonales Gemüse

*Port wine jus | potato noodles | seasonal vegetables*

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

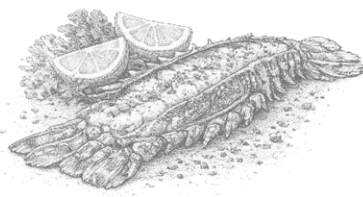
*The noblest of all cuts of meat. It offers a tender texture and a low fat content for a distinctive flavour experience.*

Gerichte mit einem halbe Rocklobster ergänzen?

*Add a half rock lobster to the dish?*

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

*Rock lobster as "Surf 'n' Turf"*



**Züricher Geschnetzeltes** ..... 49

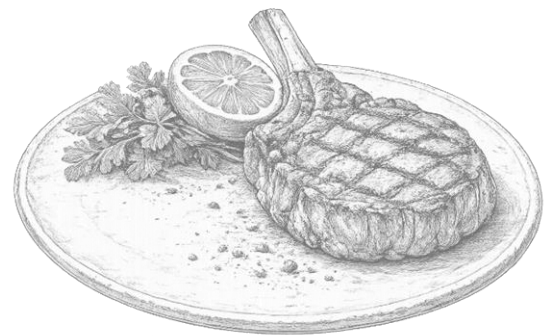
Sliced veal "Züri Style"

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

*Butter röstii | 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.*



### 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*



## SPEISEKARTE

### AUS DER PÂTISSERIE | FROM THE PATISSERIE

**Mango-Passionsfrucht** ..... 18  
 Mango-Passion Fruit  
 Meringue | Mangoragout | Mango-Passionsfrucht-Glace |  
 Kokosnussespuma  
 Meringue | mango ragout |  
 mango-passion fruit ice cream | coconut espuma

**Schokoladencrème** ..... 17  
 Chocolate cream  
 Birnenragout | karamellierte Nüsse | Vanilleglace  
 Pear ragout | caramelized nuts | vanilla ice cream

### AUS MEINER HEIMAT FROM MY HOMETLAND

**Altwiener Eiskaffee** ..... 14  
 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 | Joghurt** ..... 5.5  
 Vanilla | chocolate | pistachio | yoghurt

### SORBET | SORBET

1 Kugel

**Zitrone | Himbeer | Erdbeer** ..... 5.5  
**Mango-Passionsfrucht**  
 Lemon | raspberry | strawberry |  
 mango-passion fruit

### KUCHEN UND TORTEN | CAKES AND TARTS



**Hausgemachte Torte oder Kuchen** ..... 8.5  
 Homemade cake

**Pâtisserie-Kreation** (aus der Vitrine) ..... 13  
 Patisserie creation (from the cake display)

+ **Schlagrahm** | Whipped cream ..... 2

### READY FOR AN UPGRADE?

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

+ **Ämmintaler Meräנגge** (Meringues) ..... 3  
 Emmental Meringues

+ **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*

Welsfilet | Wildfang Zürich  
*Sea bass | aquaculture, Spain*

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

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 | Schweiz  
*Beef tartare | Switzerland*

Kalb | Schweiz  
*Veal | Switzerland*

Maispoularde | Frankreich  
*Chicken | France*

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.*