



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 <i>Pimientos de Padrón albóndigas salsa Brava chorizo crudités tuna dip</i>	
Pimientos de Padrón	7.5
Fleur de Sel	
Grana Padano	7.5
Bröckli chunks	
Oliven Olive	7
Mariniert mit Zitrone und Thymian <i>Marinated with lemon and thyme</i>	
Buchmann Bürlı	7.5
Gesalzene Butter Tomatencreme <i>Salted butter tomato cream</i>	

SPANISCHE SCHINKENKULTUR SPANISH HAM CULTURE

Variation von Aljomar	29
<i>Jamon Bellota 75% Aljomar (Acorn- Feded) Jamon De Cebo De Campo 50% Raza (Acorn- Feded) Jamon De Cebo De Campo 75% Raza (Grain- Feded) Jamon Iberico Cebo Aljomar 50% Raza (Cereal-Feeded)</i>	

Geschichte des Produzenten |

Aljomar ist ein führender Hersteller von iberischem Schinken, der für sein Engagement für Qualität und handwerkliche Perfektion bekannt ist. Im Jahr 2022 wurde ihr Jamón de Bellota als bester iberischer Schinken Spaniens ausgezeichnet. Jedes Stück wird sorgfältig hergestellt und spiegelt die jahrzehntelange Tradition und das Engagement der Familie wider.

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

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Gefangen in den Gewässern Spaniens, bieten diese Meeresfrüchte den puren Geschmack des Atlantiks. Geniessen Sie diese Delikatesse, konserviert in ihrer natürlichen Form. Serviert mit geröstetem Brot und Alia Qlie

Caught in the waters of Spain, this seafood offers the pure flavour of the Atlantic. Savour this delicacy, preserved in its natural form. Served with toasted bread and Alia Qlie

Sardinillas.....36

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

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

Mejillones Escabeche.....35

Miesmuscheln in einer würzigen Marinade, die den authentischen Geschmack der galicischen Küste einfängt.

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

Navajas Al Natural.....55

Kammuscheln, mit einem Hauch von Meer und Salz

Scallops, with a hint of sea and salt

Zamburina Al Natural.....62

Jakobsmuscheln, fangfrisch und in ihrem natürlichen Saft konserviert.

Scallops, freshly caught and preserved in their natural juice.

Ventresca Atun Claro.....33

Zarter Thunfischbauch

Delicate tuna belly

Unser Produzent | Unser Produzent

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.



SPEISEKARTE

VORSPEISEN | STARTER



Stracciatella di burrata 24
 Bunte Tomaten | geräucherter Pfirsich | Basilikumöl
Colourful tomatoes | smoked peach | basil oil

Mejillonen & Krevetten 28
 Pomelo | Erdnüsse | Peperoni
Pomelo | peanuts | peppers

"Häslı im Garte" 31
 Konfiertes Kaninchen | Süsskartoffel | Johannisbeere
Confit rabbit | sweet potato | redcurrant

MUST EAT

Rindstatar | Beef tartare "LAKE SIDE" 28 | 37
 Eingelegtes Gemüse | Eigelbbutter | Brioche
Pickled vegetables | egg yolk butter | brioche

Vitello Tonnato 25 | 39
 Kalbscarpaccio | Thunfischcreme | Kapern
Veal carpaccio | tuna cream | capers

Melone Rohschinken | Melon ham 26
 Frische Melone | Rohschinken
Fresh melon | ham

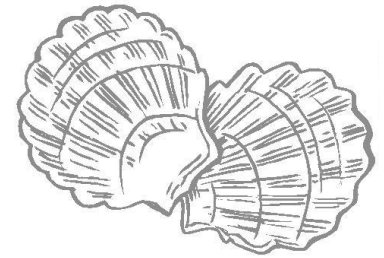
SAISON HIGHLIGHT

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
- + Cantabrische Sardinen | *Cantabrian sardines* 11



CHEF'S SIGNATURE

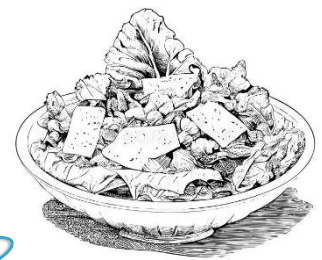
KAISERGRANAT-CARPACCIO "GOURMET" 59
 Langoustine carpaccio "GOURMET"

Kaisergranat | Kaviar | Agrumen-Vinaigrette | Avocado
Langoustine | caviar | citrus vinaigrette | avocado

Mein Aufenthalt auf den Turks- und Caicos Islands und Stationen bei Lehrmeistern erster Garde haben mich zu dieser Vorspeise inspiriert. Es ist eine herrliche Symbiose aus dezenter Säure, der Süsse von Meeresfrüchten und der Cremigkeit von Avocado, vollendet mit einer Nocke Baeri Caviar Prunier.

My stay in the Turks and the Caicos Islands and stops with first-class chefs inspired me to create this starter. It is a wonderful symbiosis of subtle acidity, the sweetness of seafood and the creaminess of avocado, finished with a dollop of Caviar Baeri Prunier.

Johannes Walch



SALATE | SALAD

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 | Mango | Ananas | Cashewnüsse
Iceberg lettuce | cottage cheese | mango | pineapple | cashews



SPEISEKARTE



SUPPEN | SOUPS

Grüne Gazpacho Green gazpacho	16
Die Variante aus den Balearen Gurke Kräuteröl <i>The variant from the Baleric Island cucumber herbal oil</i>	
+ Jakobsmuschel Scallop.....	9
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. <i>Enjoying a lobster bisque according to Paul Bocuse means something different to embark on a culinary experience that combines elegance and taste united in perfect harmony</i>	
+ Halber Rocklobster Tail Half rocklobster tail.....	24



SPEISEKARTE

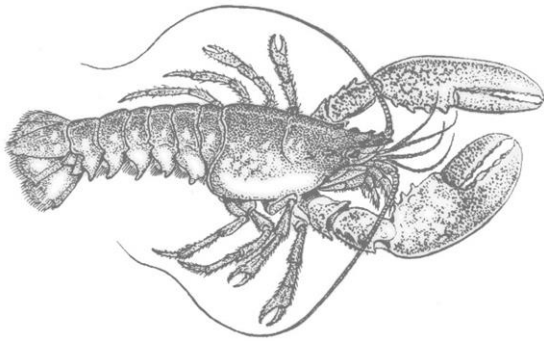
FLEISCH | MEAT

Glasierte Poulet Aileron | Glazed chicken aileron 38
 Carponata | Panisse | Portwein Jus
Carponata | Panisse | Port wine jus

Rindsfilet | Filet of beef 180 g 61
 Pommes Allumettes | Gemüse der Saion | Café de Paris
Pommes allumettes | vegetables of the season | Café de Paris

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

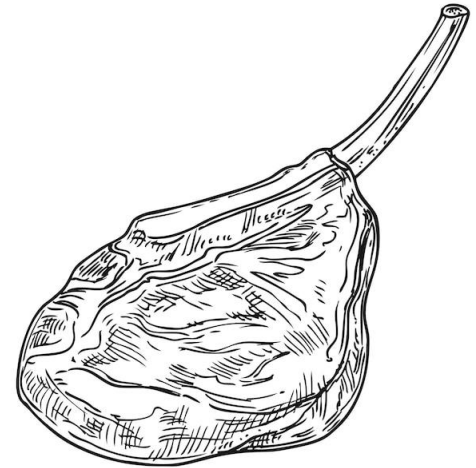
The finest of all cuts of meat. It offers a tender texture and a low fat content for a special flavor experience



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

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

Boeuf Stroganoff 49
 Rindsfilet Würfel | Spätzli | Brokkoli
Beef fillet cubes | spaetzli | broccoli



DER KLASSIKER VOM BERG THE CLASSIC FROM THE MOUTAIN

KALBSKOTELETT | VEAL CHOP 300 g 69
 Blattspinat | Pommes Allumettes | Braune Butter
Spinach leaves | Pomes allumettes | brown butter

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 Geschnetzeltes 49
 Sliced veal "Züri Style"
 Butter-Rösti | Champignons | Nierli (mit oder ohne)
Butter roesti | mushrooms | 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 Schnitzel 48
 The original Viennese schnitzel
 Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
Lukewarm potato-cucumber salad | cranberries

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



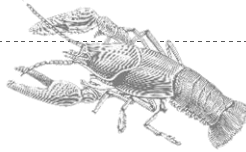
SPEISEKARTE

FISCH | FISH

Wolfsbarsch Filet | Sea bass filet 39
Mango-Kichererbsen-Salat | Granatapfel | Hummus
Mango-chickpea salad | pomegranate | hummus

Risotto del Mare 47
Acquarello Risotto | Krustentiere | Muscheln | Salicorn
Acquarello Risotto | Krustentiere | Muscheln | Salicorn

+ halber Rocklobster 24
+ half Rocklobster



Tristan da Cunha Rocklobster sind als die besten Kaltwasser-Langusten der Welt bekannt.

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



EIN FLÜSTERN DER PROVENCE A WHISPER OF PROVENCE

Moule et frites 39
Sauce Mousseline

Zarte Miesmuscheln in einem klassischen Weissweinsud, serviert mit knusprigen Pommes Frites und Sauce Mousseline.

Dieses Gericht entführt Sie an die sonnigen Küsten der Provence und verbindet den Geschmack frischer Meeresfrüchte mit der Bodenständigen Kartoffel. Ein kulinarisches Erlebnis, das Eleganz und Einfachheit in perfekter Harmonie vereint.

Tender mussels in a classic white wine broth, served with crispy French fries and and mousseline sauce.

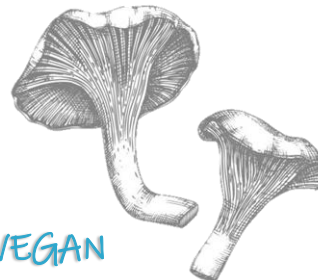
This dish transports you to the sunny shores of Provence and combines the flavour of fresh seafood with the down-to-earth potato. A culinary experience that combines elegance and simplicity in perfect harmony

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



VEGETARISCH | VEGETARIAN

Blumenkohl | Cauliflower 27 | 36
Borlotti Bohnen | Ingwer | Chimichurri
Borlotti beans | ginger | chimichurri



VEGAN

Casarecce 28 | 37
Eierschwämlì | Tomaten | Kräuter
Chanterelles | tomatoes | herbs



DESSERT



LIMONCELLO

Hausgemachter Limoncello 4cl.....12
Homemade Limoncello

Limoncellosorbet.....14
2 cl Hausgemachter Limoncello | Zitronensorbet
2 cl *Homemade Limocello* | *lemon sorbet*

DOUBLE TROUBLE!

Espresso Martini.....16.50
Espresso | Vodka | Kahlua | Zuckersirup



OLÉ!

Carajillo.....15
Doppelter Espresso | Likör 43 oder Brandy Veterano 8



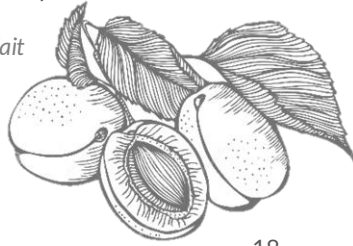


DESSERT

AUS DER PATISSERIE FROM THE PATISSERIE

"Tira-mi-su" il classico17
Mascarponecreme | Caf bisquit | Kakaopulver
Mascarpone cream | coffee biscuit | cacao powder

Aprikose18
Aprikosenkompott | Rotes Pfirsichparfait
Johannisbeeren | Lavendel
*Apricot compote | red peach parfait
Currants | Lavender*



Toblerone Parfait18
Passionsfrucht | Mango | Praline
Passionfruit | mango - praline

Luftiges Panna Cotta17
Himbeerragout, Himbeer-Prosecco-Granit 
Raspberry ragout | raspberry prosecco granit 



KUCHEN UND TORTEN CAKES AND TARTS

Hausgemachte Torte *9
Homemade tart

Hausgemachter Kuchen *8
Homemade cake

+ Schlagrahm | Whipped cream2
Aus Rahm der nicht homogenisiert und standardisiert ist.
From cream that is not homogenized and standardized.

* t glich wechselndes Angebot, bitte fragen Sie unseren Service.
Auf Vorbestellung gibt es ganze Kuchen und Torten auch f r Zuhause.
** Daily changing offer, please ask our service
Whole cakes and tarts are also available to order in advance
to take home*

AUS MEINER HEIMAT FROM MY HOMETLAND

Altwiener Eiskaffee14
Old Viennese iced coffee

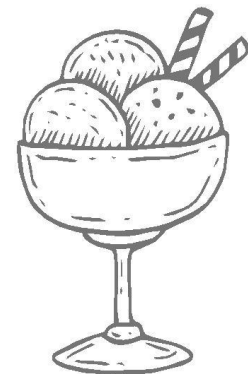
Eine Hommage an meine Zeit in Wien und die dortige Kaffeehauskultur. Dort wird der Eiskaffee mit erkaltetem Kaffee, hervorragendem Vanilleeis und Schlagrahm zubereitet und nicht ger hrt. Dies  berl sst der "Herr Ober" dem Gast.
A homage to my time in Vienna and the coffee house culture. There, iced coffee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

GLACE 1 Kugel

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

SORBET 1 Kugel

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



READY FOR AN UGRADE

+ Schlagrahm | Whipped cream2
Nicht homogenisiert | not homogenised
+ Frische Beeren | Fresh berries7
+  mmitaler Mer ngge (Meringues)3
+ Schokoladensauce3
Chocolate sauce

+ Eierlik r 2 cl | 20 %vol4
+ Amaretto 2 cl | 38 %vol6.5
+ Vodka 2 cl | 40 %8.5
+ Hausgemachter Limoncello 4 cl | 40 %vol12
Homemade Limoncello



LAKE SIDE

FISCH | FISH

Lachs | Zucht, Norwegen
Salmon | Breeding, Norway

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

Gelbschwanzmakrele | Zucht, Australien
Kingfish | breeding, Australia

Crevetten | Zucht, Vietnam
Prawns | Breeding, Vietnam

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

Egli | Zucht, Estland
Pearch | Breeding, Estonia

Wolfsbarsch | Zucht, Spanien
Sea bass | Breeding, Spain

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

Miesmuscheln | Zucht, Niederlande
Mussels | breeding, Netherlands

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

Scampi | Wildfang, Südafrika, FAO51
Scampi | Wild caught, South Africa, FAO51

Kaviar Oscietra Prunier | Zucht, Frankreich
Caviar Oscietra Prunier | Breeding, France

FLEISCH | MEAT

Rindsfilet | Argentinien*
Beef filet | Argentina

Rindstatar | Schweiz
Beef tartare | Switzerland

Schwein | Schweiz
Pork | Switzerland

Kalb | Schweiz
Veal | Switzerland

Maispoularde | Frankreich
Chicken | France

Kaninchen | Schweiz
Rabbits | Switzerland

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 breeding.
If this is not possible, we use MSC-certified products*

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