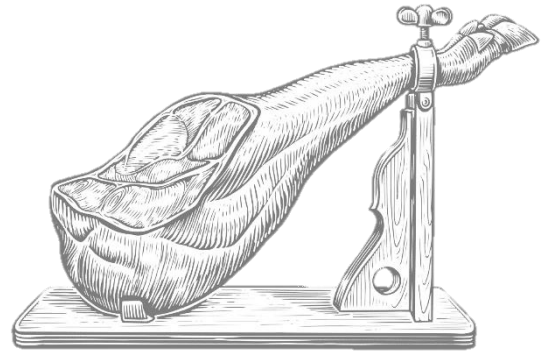




SPANISCHE SCHINKENKULTUR



Variation von Aljomar29

- Jamon Bellota 75% Aljomar (Acorn- Fedded)
- Jamon De Cebo De Campo 50% Raza (Acorn- Fedded)
- Jamon De Cebo De Campo 75% Raza (Grain- Fedded)
- Jamon Iberico Cebo Aljomar 50% Raza (Cereal-Fedded)

Geschichte des Produzenten | History of the producer

Aljomar ist ein herausragender Hersteller 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 hergestellt 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

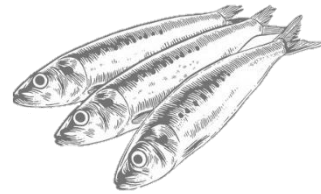
Die Real Conservera Española ist einer der renommiertesten Produzenten Spaniens, der sich auf die Konservierung hochwertiger Meeresfrüchte spezialisiert hat. Jedes Produkt wird von Hand verpackt, um höchste Qualität und Frische zu gewährleisten. Diese Tradition, die in Spanien fast täglich auch in der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



Mejillones Escabeche35

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

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



Sardinillas36

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

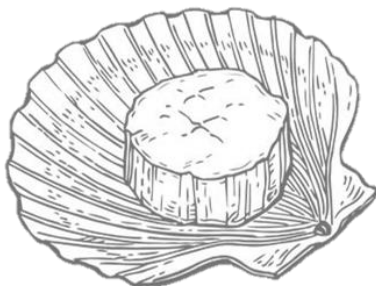
Fine sardines in high-quality olive oil, with their delicate texture and mild flavour.



Navajas Al Natural55

Kammuscheln, mit einem Hauch von Meer und Salz

Scallops, with a hint of sea and salt



Zamburina Al Natural62

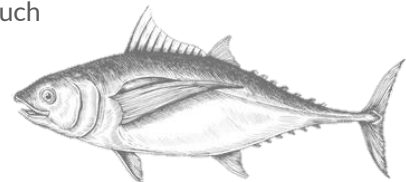
Jakobsmuscheln, fangfrisch und in ihrem natürlichen Saft konserviert.

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

Ventresca Atun Claro33

Zarter Thunfischbauch

Tender tuna belly



Zu allen Conservas servieren wir getrocknete Tomaten, Oliven und geröstetes Brot mit hausgemachter Aioli

All conservas are served with sun-dried tomatoes, olives and toasted bread with homemade aioli



SPEISEKARTE

ZWISCHENDURCH & DAZU BETWEEN & BESIDE

Praline vom Rindskopfbäggli.....18
Beef head praline
Trüffelcreme
truffle cream

Panisse.....7.5
Südfranzösische Kichererbsen Pommes
Limetten-Chili-Dip
Southern French chickpea fries | Lime and chilli dip



CHEF'S SIGNATURE

Gebratene Entenleber.....27
Roast duck liver
Kartoffelstock | Fellenberger Zwetschge | Trüffeljus
Mash potatoes | fellenberger plum | truffle jus

VORSPEISEN | STARTER

MUST EAT

Rindstartar "LAKE SIDE".....28 | 37
Beef tartar
Eingelegtes Gemüse | Eigelbutter | Brioche
Pickled vegetables | egg yolk butter | brioche

SALATE | SALAD

Nüsslalat "LAKE SIDE".....18
Lamb's lettuce
Gehacktes Ei | Speck | Preiselbeer-Dressing
chopped egg | bacon | cranberries - vinaigrette

California Salat.....27
California Salad
Eisbergsalat | Hüttenkäse | Mango | Ananas | Cashewnüsse
Iceberg lettuce | cottage cheese | mango | pineapple | cashews

Caesar Salat.....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

+ Mairpoularde | French chicken breast.....11





SPEISEKARTE



SUPPEN | SOUPS

Kürbiscremesuppe15
Pumpkin cream soup
Vegan | Steirisches Kernöl | Marroni Kürbis Wan Tan

Hummerbisque.....24
Lobster bisque
Eine Hummerbisque nach Paul Bocuse zu geniessen, bedeutet sich auf ein kulinarisches Erlebnis einzulassen, das Eleganz und Geschmack imperfekter Harmonie vereint.
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

+ Halber Rocklobster Tail | Half rocklobster tail.....24



SPEISEKARTE

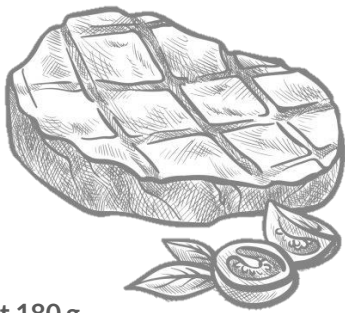
FLEISCH | MEAT

Französische Maispoularde Supreme 38

French corn poulard supreme

Beluga-Linsen-Ragout | Gelbe Rande | Speck-Schaum

Beluga lentil ragout | yellow beetroot | bacon foam



Rindsfilet 180 g 61

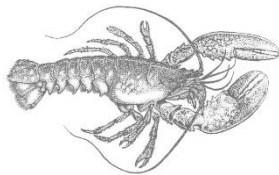
Filet of beef

Haselnuss-Pilzkruste | Kartoffelgratin | Saisonale Gemüse

Hazelnut-mushroom crust | Potato gratin | 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 300 g 69

VEAL CHOP

Blattspinat | Pommes Allumettes | Braune Butter

Spinach leaves | fries 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

Boeuf Stroganoff 49

Boeuf Stroganoff

Rinderfilet Würfel | Spätzli | Brokkoli

Beef fillet cubes | spaetzle | broccoli

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.



FISCH | FISH

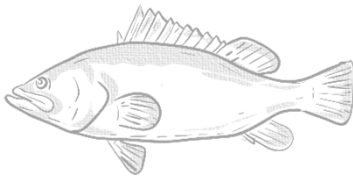
Risotto del Mare 47
Aquarello Risotto | Krustentiere | Muscheln | Salicorn
Aquarello risotto | shellfish | mussels | salicorn



+ 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".



Konfiertes Saiblingsfilet 39
Confit char fillet
Blumenkohl | Cimone | Sanddorn |
Cauliflower | cimone | sea buckthorn |



VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ricotta Tortelloni 26 | 35
Ricottag Tortelloni
Parmesan-Espuma | Kirch-Tomaten | Basilikumöl
Parmesan Espuma | Cherry Tomatoes | Basil Oil



VEGAN
Kichererbsen "Tätschli" 27 | 36
Chickpeas "Tätschli"
Kürbis | Federkohl | Granatapfel | Haselnuss
Pumpkin | kale | pomegranate | hazelnut



SPEISEKARTE

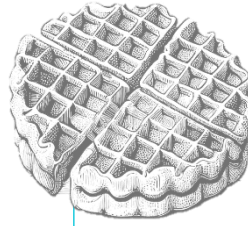
AUS DER PATISSERIE FROM THE PASTISSERIE

"Tira-mi-su" il classico17

Mascarponecreme | Cafébiscuit | Kakaopulver
Mascarpone cream | coffee biscuit | cacao powder

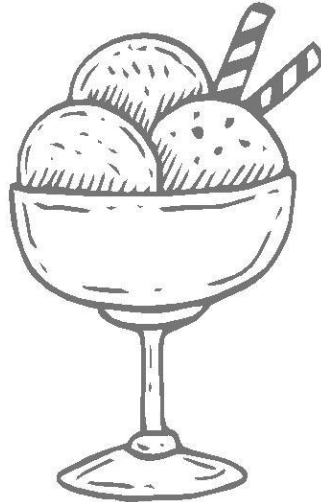
"Marsala Sabayone"15

Marsala Sabayone | Cantunccini | Vanilleglace
Marsala Sabayone | cantunccini | vanilla ice cream



Warme Belgische Waffeln17
Warm Belgian waffles

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



GLACE

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

SORBET

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

1 Kugel

READY FOR AN UGRADE

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

+ Ämmintaler Meräנגge (Meringues)3

+ Schokoladensauce3
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 | 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

Wolfsbarsch | Zucht, Spanien
Sea bass | Breeding, Spain

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

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

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

Saibling Ombles | Island Zucht
Char Ombles | Iceland breeding

FLEISCH | MEAT

Rindsfilet | Argentinien*
Beef filet | Argentina

Rindstartar | Schweiz
Beef tartar | Switzerland

Rindskopfbaggli | Schweiz
Beef headbäggli | Switzerland

Schwein | Schweiz
Pork | Switzerland

Kalb | Schweiz
Veal | Switzerland

Maispoularde | Frankreich
Chicken | France

Entenleber | Ungarn
duck liver | Hungary

Wildschwein | Österreich
Wild boar | Austria

Hirschrücken | Neuseeland
Saddle of venison | New Zealand

Rehrücken | Österreich
Saddle of venison | Austria

BROT | BREAD

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

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*