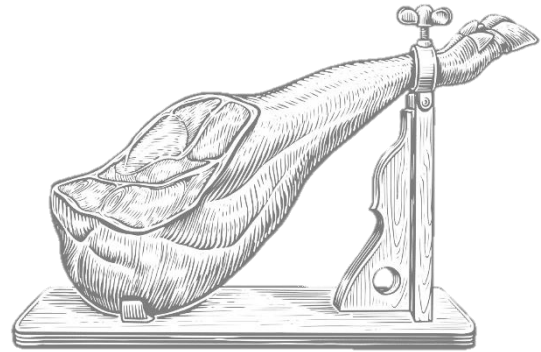




SPANISCHE SCHINKENKULTUR



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.



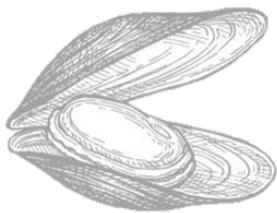
EMPFEHLUNG
VON

MARTÍN BERASATEGUI
12-Michelin - Sternen - Koch



REAL CONSERVERA ESPAÑOLA

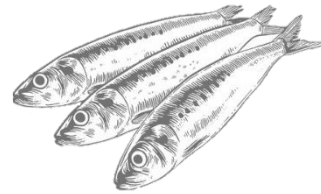
Die Real Conservera Española ist einer der renommiertesten Produzenten Spaniens, der sich auf die Konservierung hochwertiger Meeresfrüchte spezialisiert hat. Jedes Produkt wird von Hand verpackt, um höchste Qualität und Frische zu gewährleisten. Diese Tradition, die in Spanien fast täglich auch in der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

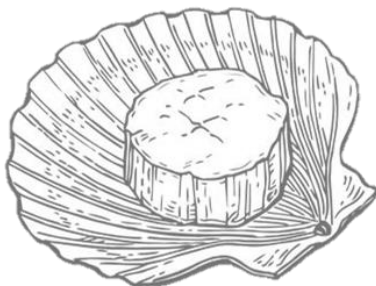
Delicious sardines in high-quality olive oil, with their delicate texture and mild flavour.



Navajas Al Natural55

Kammuscheln, mit einem Hauch von Meer und Salz

Scallops, with a hint of sea and salt



Zamburina Al Natural62

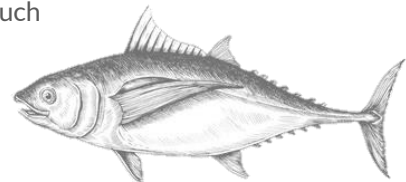
Jakobsmuscheln, fangfrisch und in ihrem natürlichen Saft konserviert.

Scallops, freshly caught and preserved in their 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



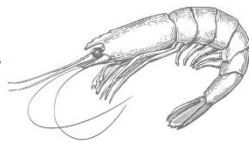
SPEISEKARTE

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

VORSPEISEN | STARTER



Mejillones & Krevetten.....28
Mejillones & prawns
Gepickelter Kürbis | Erdnüsse | Peperoni
Pickled pumpkin | peanuts | chilli peppers

Rauchlachs.....29
Smoked salmon
Rande | Birne | Orange
Beetroot | pear | orange

MUST EAT

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



CHEF'S SIGNATURE

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

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
+ Maispoularde | *French chicken breast*.....11





SPEISEKARTE



SUPPEN | SOUPS



VEGAN

Kürbiscremesuppe15

Pumpkin cream soup

Steirisches Kernöl | Marroni Kürbis Wan Tan

Styrian pumpkin seed oil | chestnut pumpkin wan tan

Hummerbisque24

Lobster bisque

Eine Hummerbisque nach Paul Bocuse zu geniessen, bedeutet sich auf ein kulinarisches Erlebnis einzulassen, das Eleganz und Geschmack in perfekter 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 tail24



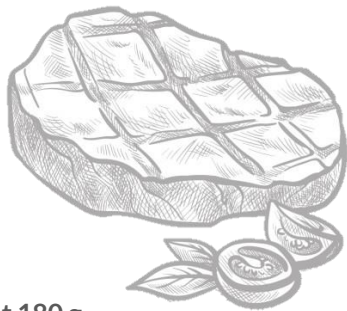
FLEISCH | MEAT

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

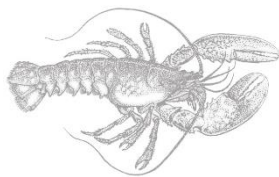
Filet of beef

Haselnuss-Pilzkruste | Kartoffelgratin | saisonales 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 halben 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

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.

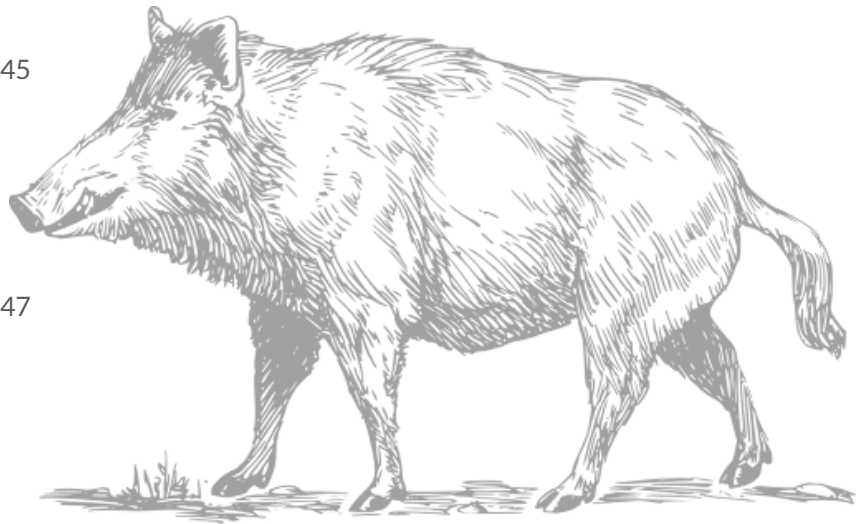
The addition of veal kidneys, as in historical recipes, gives the dish a special depth and a rich flavor.



WILD SPEZIALITÄTEN

Rosa gebratenes Hirschfilet 45
Deer loin fillet
Sellerie | Birnen | French Toast | Heidelbeeren
Celery | pears | French toast | blueberries

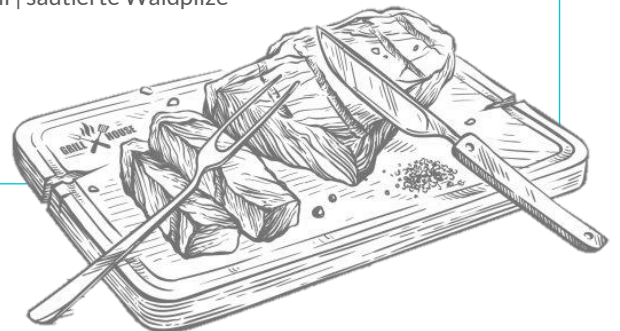
Wildschweinpfeffer 47
Wild boar pepper
Rotkraut | Gnocchi mit Marroni
Rosenkohlblätter | Birne
*Red cabbage | gnocchi with chestnuts
brussels sprout leaves | pear*



AM TISCH TRANCHIERT

CARVED AT YOUR TABLE

Rehrücken (ab 2 Personen) 71.p.P.
Saddle of venison (from 2 people)
Rotkraut | glasierte Marroni | Mirza - Apfel | Rosenkohl | Quarkknöpfli | sautierte Waldpilze
*Red cabbage | glazed chestnuts | mirza apple
brussels sprouts | curd cheese dumplings | sautéed wild mushrooms*





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".

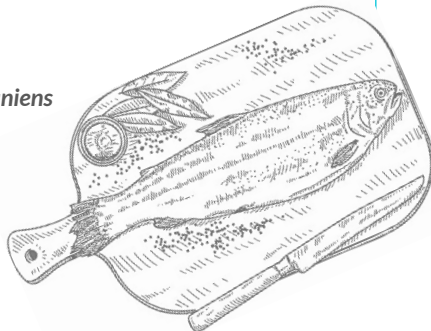
Konfiertes Saiblingsfilet 39
Confit char fillet
Blumenkohl | Cimone | Sanddorn |
Cauliflower | cimone | sea buckthorn |

AM TISCH FILETIERT FILLETTED AT THE TABLE

für 2 Personen | for 2 people

Loup de mer in der Salzkruste 124
Loup de mer in a salt crust
Safran-Velouté | saisonales Gemüse | Salzkartoffeln
Saffron velouté | seasonal vegetables | boiled potatoes

Von der Atlantikküste Spaniens



VEGETARISCH | VEGETARIAN

Herbststeller 29 | 38

Fall plate

Rotkraut | glasierte Marroni | Mirza – Apfel
Rosenkohl | Quarkknöpfli | sautierte Waldpilze
*Red cabbage | glazed chestnuts | Mirza apple
brussels sprouts | curd cheese dumplings
sautéed wild mushrooms*



VEGAN

Kichererbsen "Tätschli" 27 | 36

Chickpeas "Tätschli"

Kürbis | Federkohl | Granatapfel | Haselnuss
Pumpkin | kale | pomegranate | hazelnut



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 | Wild caught, 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

Rindstatar | Schweiz
Beef tartar | Switzerland

Rindskopfbaggli | Schweiz
Beef headpraline | Switzerland

Schwein | Schweiz
Pork | Switzerland

Kalb | Schweiz
Veal | Switzerland

Maispoularde | Frankreich
Corn poulard | France

Entenleber | Ungarn
duck liver | Hungary

Wildschwein | Österreich
Wild boar | Austria

Hirschrücken | Neuseeland
Saddle of venison | New Zealand

Rehrücken | Österreich
Saddle of venison | Austria

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*