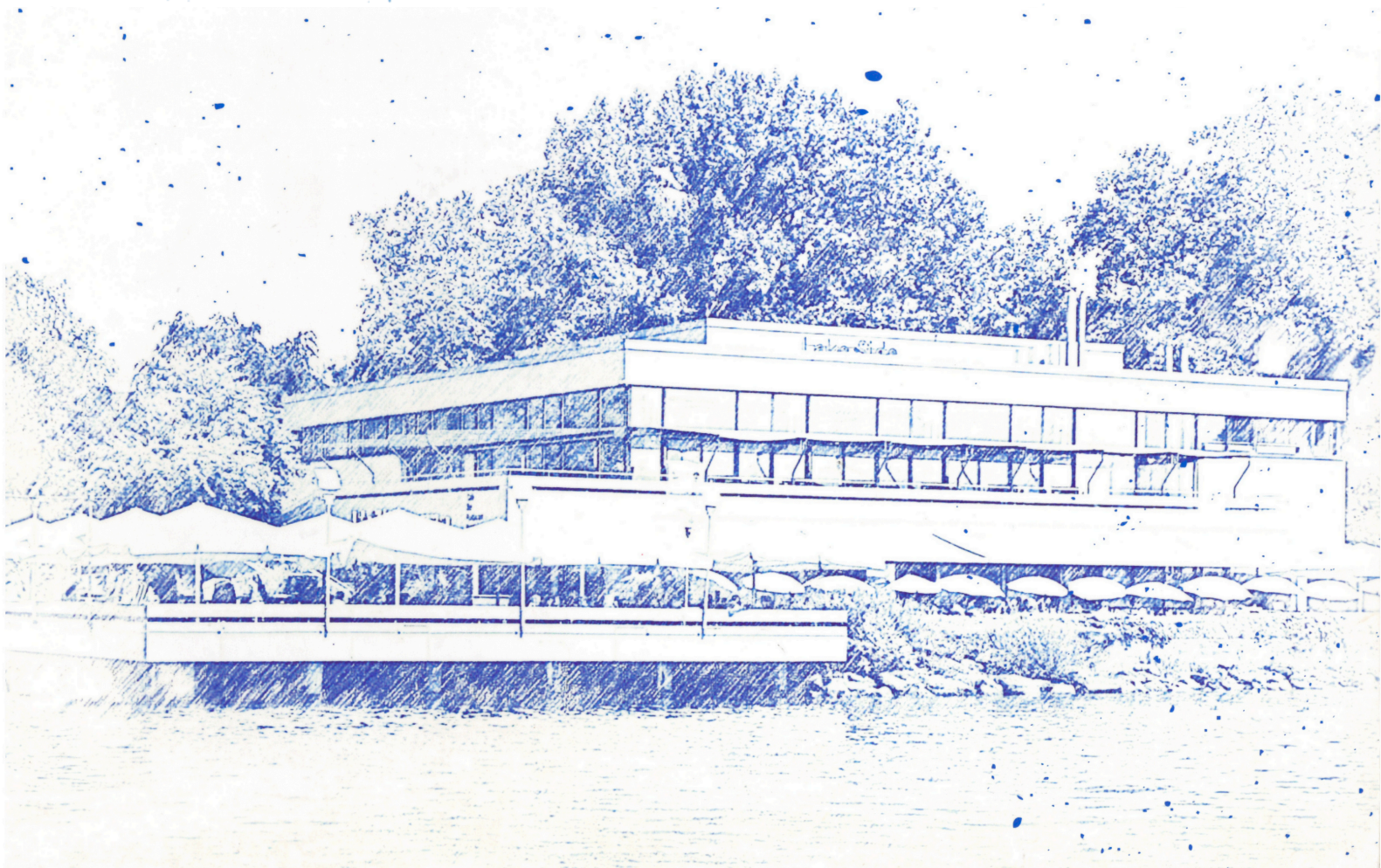




LAKE SIDE

DAS RESTAURANT AM SEE





LAKE SIDE

SPEISEKARTE



SALATE | SALADS

Caesar Salad17 | 23
Caesar salad
Babylattich | Caesar Dressing | Panko-Crunch
Baby lettuce | caesar dressing | panko-crunch

Nüsslisalat "LAKE SIDE"19
Lamb's lettuce
Gehacktes Ei | Speck | Preiselbeerdressing
Chopped egg | bacon | cranberry dressing

VON DA SCHWIEGERMAMA FROM THE MOTHER-IN-LAW

Zuckerhutsalat14
Sugarloaf lettuce
Apfel | Kartoffel | Tomate
Apple | Potato | Tomato

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

VORSPEISEN | STARTERS

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

Crevettencocktail25
Shrimp cocktail
Sauce Tivoli | Lattich
Sauce Tivoli | lettuce

Ricotta-Feigen-Ravioli29
Ricotta and fig ravioli
Steinpilz-Nage | Aubergine
Porcini nage | eggplant

CHEF'S SIGNATURE

Gänseleberterrine32
Foie gras terrine
Pumpernickel | Agrumen-Vinaigrette
Pumpernickel | citrus 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 pumpernickel. A balanced combination of flavors that takes the palate on a journey of taste.

Johannes Walch



SUPPEN | SOUPS

Blumenkohlsuppe.....15

Cauliflower soup

Gepickelter Cimone | Baumnuss

Pickled cimone cauliflower | walnuts

+ Jakobsmuschel | Scallop.....6

Hummerbisque.....24

Lobster bisque

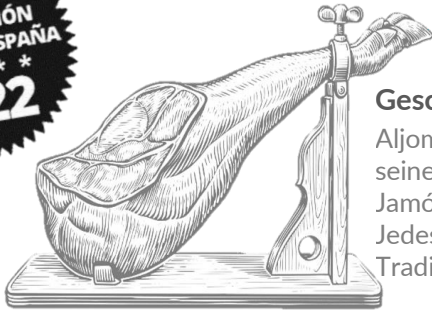
Eine Hummerbisque nach Paul Bocuse zu geniessen, bedeutet sich auf ein kulinarisches Erlebnis einzulassen, das Eleganz und Geschmack in perfekter Harmonie vereint.

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



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 hohe 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 Konservierungstoffe 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.

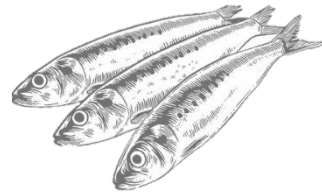
Real Conservera Española is one of Spain's most renowned producers, specializing in the preservation of high-quality seafood. Each product is hand-packed to ensure the highest quality and freshness. This tradition, which is celebrated almost daily in Spain's top gastronomy, and the dedication to perfection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



Mejillones Escabeche25

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

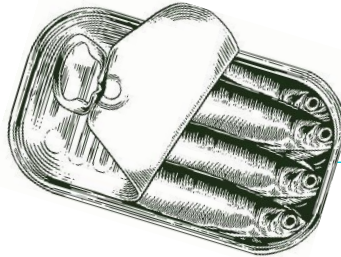
Mussels in a spicy marinade, that captures the authentic flavour of the Galician coast.



Sardinillas26

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

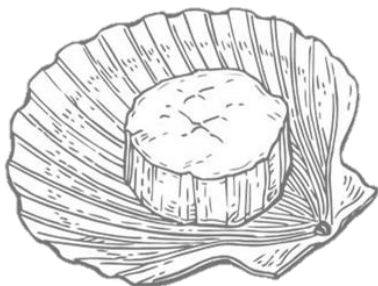
Fine sardines in high-quality olive oil, with their delicate texture and mild flavor.



Navajas Al Natural45

Kammuscheln, mit einem Hauch von Meer und Salz

Scallops, with a hint of sea and salt



Zamburina Al Natural55

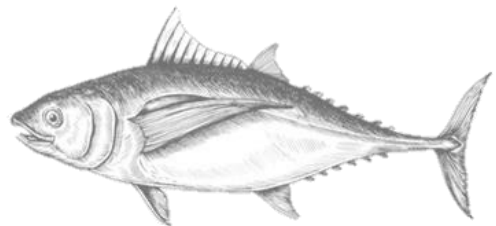
Jakobsmuscheln, fangfrisch und in ihrem natürlichen Saft konserviert.

Scallops, freshly caught and preserved in their natural juice.

Ventresca Atun Claro23

Zarter Thunfischbauch

Tender tuna belly



SUSHI



SAKE

1 dl | 72 dl

Inatahime Junmai Daiginjo 20 | 140

Aromen von Orangen, Mandeln und Süssholz, abgerundet durch eine weiche milde Säure und samtigen Abgang.

Flavours of oranges, almonds and liquorice, rounded off by a soft, mild acidity and a velvety finish.

Kuzuryu Ippin 14 | 98

Eleganter, leicht süsslicher, fruchtiger und vielseitiger Sake der begeistert

Elegant, slightly sweet, fruity and versatile sake that inspires



shizuku

a drop of Japan

Bei shizuku erleben Sake-Kenner das japanische Traditionsgetränk in seiner Reinkultur. Marc Nydegger, der Kopf hinter shizuku, ist ein renommierter Sake-Experte und passionierter Japanologe. Jeder Tropfen seines Sortiments verkörpert die Verschmelzung von traditioneller japanischer Handwerkskunst mit Schweizer Präzision und Qualität. Erleben Sie die Authentizität und Tiefe des Sake, genauso, wie sie in Japan geschätzt wird.

At Shizuku, sake connoisseurs experience the Japanese traditional beverage in its purest form. Marc Nydegger, the mastermind behind Shizuku, is a renowned sake expert and passionate Japanologist. Every drop of his selection embodies the fusion of traditional Japanese craftsmanship with Swiss precision and quality. Experience the authenticity and depth of sake, just as it is cherished in Japan.

SUSHI



SASHIMI

Hier zählt ausschliesslich Frische und Qualität. Das ist ein Statement und unser Anspruch an Sashimi. Handtranchiert und aus den besten Stücken ausgewählt - der pure Genuss aus rohem Fisch.

Here, only freshness and quality count.

This is a statement and our commitment to sashimi.

Hand-sliced and selected from the finest cuts - the pure enjoyment of raw fish.

5 Stück pro Sorte

5 pieces per sort

Maguro 21

Thunfisch | Tuna

Sake 19

Lachs | Salmon

Hamachi 24

Gelbschwanzmakrele | Kingfish

Sashimi Moriawase 36

3 Lachs | 3 Thunfisch | 3 Kingfish



NIGIRI

Die Qualität eines Nigiri erkennt die Fachperson an der Struktur und filigranen Herstellung, auf handgeformtem Sushireis gebettet.

Unsere Nigiri werden nur mit exquisiten Zutaten frisch zubereitet.

The quality of a nigiri is recognized by experts through its structure and delicate preparation, placed on hand-formed sushi rice. Our nigiri is freshly made only with exquisite ingredients.

2 Stück pro Sorte

2 pieces of each

Maguro 12

Thunfisch | Tuna

Sake 12

Lachs | Salmon

Hamachi 24

Gelbschwanzmakrele | Yellowtail kingfish

HOSO BOM ROLLS

Im Panko fritierte Hosomaki getopt mit aromatischen Tatar.

3 Stück pro Sorte

3 pieces of each

Sake 12

Lachs | Salmon

Maguro 12

Thunfisch | Tuna

Schnee Krabbe 12

Krabbe | Crab

SUSHI



BOWL's

Tokio Style Poke Bowl 34
Lachs | Thunfisch | Gurke | Avocado | Wakame
Teriyaki-Sauce
Salmon | tuna | cucumber | avocado | wakame | teriyaki-sauce

Chirashi Sushi Bowl 41
Lachs | Thunfisch | Hamachi | Ingwer | Tobiko
Salmon | tuna | hamachi | ginger | tobiko

MAKI



Die bekannteste Form, das „gerollte Sushi“, wird mit einer Bambusmatte (Makisu) von Hand gerollt, dabei liegt das Algenblatt aussen.
The best-known form, "rolled sushi", is hand-rolled using a bamboo mat (makisu) with seaweed leaf on the outside

6 Stück pro Portion
6 pieces per portion

Kyuri 7
Gurke | Cucumber

Avocado 9

Maguro 14
Thunfisch | Tuna

Sake 14
Lachs | Salmon



CHEF'S CHOICE

AUSWAHL DES SUSHI-MEISTERS

Klein | Small 37
2 Hosomaki | 2 Special Rolls | 2 Nigiri | 2 Sashimi

Gross | Large 69
6 Hosomaki | 6 Special Rolls | 6 Nigiri | 3 Sashimi

Deluxe 115
6 Hosomaki | 9 Special Rolls | 9 Nigiri | 6 Sashimi |
6 Hoso Bomb Rolls

SUSHI



URAMAKI

Die kreativste Form des klassischen Maki-Sushi. Hier ist der Reis die äusserste Schicht und lässt Spielraum für Interpretationen.

The most creative form of classic maki sushi. Here the rice forms the outer layer and leaves room for interpretation.

6 Stück pro Portion
6 pieces per portion

Tuna Avocado 23
Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Thunfischtatar
Tuna | avocado | cream cheese | tuna tartare

Dragon 28
Krabbe | Avocado | Crevette | Thunfisch | Gelbschwanzmakrele
Crab | avocado | shrimp | tuna | yellow kingfish

Swiss Fusion Roll 25
Avocado | Rindstatar | Sesam
Avocado | beef tartare | sesame

Aburi Surf & Turf 24
Flambiertes Entrecôte | Ebi in Panko | Krabbe
Flambéed entrecôte | ebi in panko | crab

Aburi Lachs am Tisch flambiert 23
Lachs | Krabbe | Avocado
Salmon | crab | avocado

Hokaido Roll 23
Lachs | Thunfisch | Gurke | Thunfischtatar | Avocado
Salmon | tuna | cucumber | tuna tartare | avocado

Fuji Roll 28
Spicy Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Tempura Flake | Krabbe
Spicy tuna | avocado | cream cheese | tempura flake | crab

Vegane Vuna Roll 22
Vuna | Avocado | Frühlingszwiebel
Vuna | avocado | spring onion

Rainbow Salmon 23
Lachs | Frischkäse | Avocado
Salmon | cream cheese | avocado



SPEISEKARTE

FISCH | FISH

Schwertfisch 39
Swordfish
Schwarzwurzel | Zitronen-Vanille-Gel | Kerbel
Black salsify | lemon-vanilla gel | chervil

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



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

"Tristan da Cunha Rocklobster sind als die besten



VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ricotta-Feigen-Ravioli 37
Ricotta and fig ravioli
Steinpilz Nage | Aubergine
Porcini nage | eggplant

VEGAN | VEGAN

Kichererbsen-Gulasch 26 | 34
Chickpea goulash
Papadam | Soyananda | Süsskartoffel
Papadam | soyananda | sweet potato



Make it
Surf and Turf

FLEISCH | MEAT

Boeuf Stroganoff 39

Beef Stroganoff

Rinderfiletwürfel | Quarkspätzli | Brokkoli

Beef tenderloin cubes | quark spätzle | broccoli



Rindsfilet 180 g 61

Beef fillet 180g

Pommes Berny | Saisonales Gemüse

Pommes berny | 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

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

Zürcher Geschnetzeltes 49

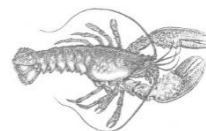
Sliced veal "Züri Style"

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

Butter rösti | 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.



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

Rock lobster as "Surf 'n' Turf"

Gerichte mit einem halbe Rocklobster ergänzen?

Add a half rock lobster to the dish?



LAKE SIDE

SPEISEKARTE

AUS DER PÂTISSERIE | FROM THE PATISSERIE

Zimtparfait18
Cinnamon Parfait
Whiskey-Zwetschgen | Crumble
Whisky plums | crumble

Triamisu-Crème17
Tiramisu Cream
Lebkuchen | Preiselbeeren
Gingerbread | Cranberries

AUS MEINER HEIMAT FROM MY HOMETLAND

Altwiener Eiskaffee14
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

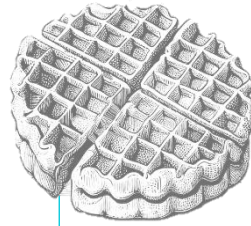
1 Kugel

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

SORBET | SORBET

1 Kugel

Zitrone | Himbeer | Erdbeer5.5
Mango-Passionsfrucht
Lemon | raspberry | strawberry |
mango-passion fruit



Warme Belgische Waffeln17
Warm Belgian waffles
Zimtzucker | Vanilleglacé | Schokoladensauce | Rahm
Cinnamon sugar | vanilla ice cream | chocolate sauce |
whipped cream

KUCHEN UND TORTEN | CAKES AND TARTS



Hausgemachte Torte9
Homemade tart

Hausgemachter Kuchen8
Homemade cake

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

+ **Schlagrahm** | Whipped cream2

READY FOR AN UPGRADE?

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

+ **Ämmtaler Merängge** (Meringues)3
Emmental Meringues

+ **Vermicelles**6

+ **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

Schwertfisch | Wildfang, Östlicher Indischer Ozean, FAO 57
Swordfish | Wild caught, Eastern Indian Ocean, FAO 57

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/Rindsleber | Schweiz
Beef tartare | Switzerland

Kalb | Schweiz
Veal | Switzerland

Maispoularde | Frankreich
Chicken | France

Gänseleber | Ungarn
Foie Gras | Hungary

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.*