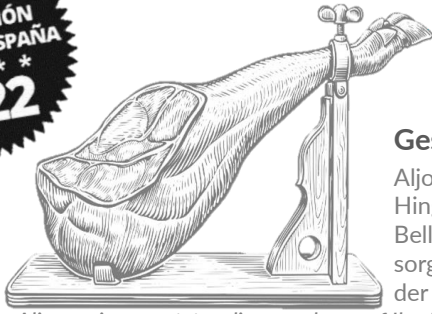




SPEISEKARTE



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.



Tief und nussig
mit intensiver
Fettmarmorierung



Kräftig
aromatisch -
weniger intensiv,
deutlicher Bellota
Einfluss



Harmonischer,
rund-eleganter
Geschmack mit
feiner
Fettverteilung

JOSELITO®

30g Schinken Jamon Joselito 49

Mindestens 48 Monate gereift 100% natürlich

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 Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe.

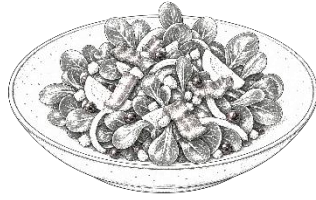
Aged for at least 48 months 100% natural

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

SALATE | SALADS



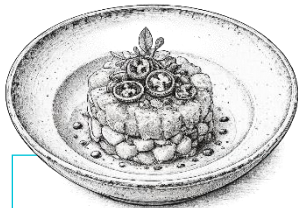
Chrüsimüsi-Salat | Chrüsimüsi Salad 9 | 16
Saisonale Blattsalate | Gemüse | Geröstete Sonnenblumenkerne
Seasonal leaf salads | vegetables | roasted sunflower seeds

Nüsslisalat "LAKE SIDE" 19
Lamb's Lettuce "LAKE SIDE"
Gehacktes Ei | Speck | Preiselbeer-Dressing
Chopped egg | bacon | lingonberry dressing

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 | 35
Mango | Avocado | Peperoncini
Mango | avocado | peperoncini

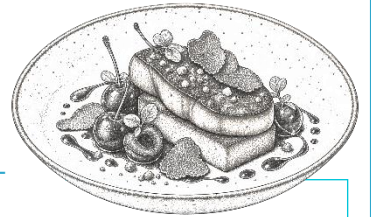
Dieses Gericht ist eine Hommage an die Lachsräucherei Kuratli, ein kleines Familienunternehmen, mit dem mich eine lange Freundschaft verbindet. Zarter, rauchiger Lachs trifft auf süsse Mango, cremige Avocado und eine pikante Schärfe von Peperoncini.

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

VORSPEISEN | STARTERS

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



SEASON HIGHLIGHT

Gebratene Gänseleber 34
Pan-Seared Foie Gras
Eingelegte Kirschen | Brioche | Trüffel
Pickled cherries | brioche | truffle

Kingfish Tiradito 31
Leche de tigre | Rettich | Schnittlauchöl
Leche de tigre | radish | chive oil

Crevettencocktail 25
Shrimp cocktail
Sauce Tivoli | Lattich
Sauce tivoli | lettuce





SUPPEN | SOUPS

Maultaschensüppchen | Beef dumpling soup.....17

Rinderbouillon | Zwiebelschmelze | Maultaschen mit Rindfleischfüllung
Beef Broth | caramelised onions | beef-filled dumplings

Topinambur-Schaumsüppchen | Jerusalem artichoke velouté.....15

Haselnuss | Schnittlauch
Hazelnut | chive

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



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 capture 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



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

FISCH | FISH



Für Zwei | for Two

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten 51 p.P

Whole roasted sea bass

Zitronen-Velouté | Bratkartoffeln | Saisonales Gemüse

Lemon velouté | roasted potatoes | seasonal vegetables

Kabeljaufilet unter der Sauerteigkruste 49

Cod fillet with sourdough crust

Safran-Pilaw-Reis | Peperonisauce | Erbsen

Saffron pilaf rice | bell pepper sauce | peas

Eglifilet im Bierteig 38

Pearch fillet in beer batter

Hausgemachte Tartar-Sauce | Pommes Frites

Homemade tartar sauce | french fries

EIN FLÜSTERN DER PROVANCE A WHISPER OF PROVENCE

Bouillabaisse

Bouillabaisse

Fisch | Krustentiere | Muscheln | Fenchel | Hummercrème

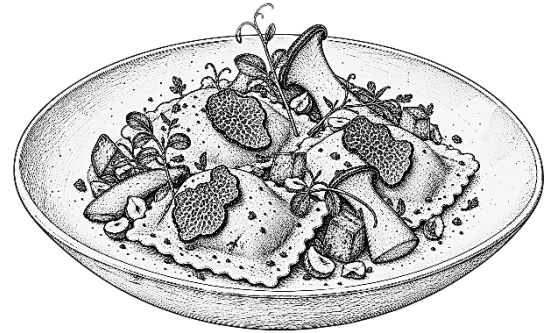
Fish | crustaceans | mussels | fennel | lobster cream

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

Trüffelravioli 33 | 41

Truffle ravioli

Hokkaidokürbis | Haselnuss | Kräuterseitling

Hokkaido pumpkin | hazelnut | king oyster mushroom

Gebackene Zucchini-Blüte 31 | 39

Crispy zucchini flower

Paprika-Walnuss-Creme | Feta | Minzjoghurt

Roasted pepper & walnut cream | feta | mint yoghurt



Belugalinsen-Ragout 25 | 34

Beluga lentil ragout

Maronen | Trauben | Thymian | Chicorée

Chestnuts | grapes | thyme | chicory



Make it
Surf and Turf

FLEISCH | MEAT

Boeuf Stroganoff39

Beef Stroganoff

Rinderfiletwürfel | Quarkspätzli | Brokkoli
Beef tenderloin cubes | quark spätzle | broccoli

Rindsfilet 180 g61

Beef fillet 180g

Süßkartoffel-Frites | Saisonales Gemüse
Sweet potato fries | 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"



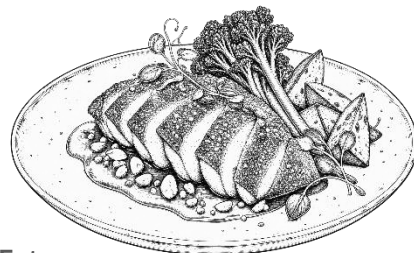
Zürcher Geschnetzeltes49

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.



Knusprige Ente46

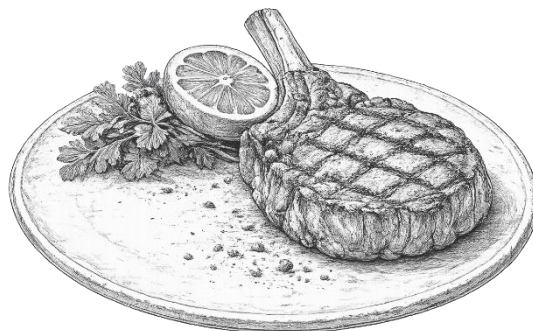
Crispy Duck

Erdnuss-Chutney | Bimi-Broccoli | Süßkartoffel
Peanut chutney | tenderstem broccoli | sweet potato

Geschmortes Rindskopfbäggli46

Braised Beef Cheek

Portweinschalotten | Sellerie | Brioche | Trüffel
Port wine shallots | celery | brioche | truffle



DER KLASSIKER VOM BERG THE CLASSIC FROM THE MOUNTAIN

Kalbskotelett 350 g69

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

Engelshaar & Vanille 18
Kataifi & Vanilla
Vanillecrème | Pistazie | Knuspriges Engelshaar
Vanilla cream | pistachio | crispy Kataifi

Orangen-Tiramisu 17
Orange Tiramisu
Orangenfilets | Mascarponecrème | Biskuit
Orange segments | mascarpone cream | sponge Cake

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 erkaltetem 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 | Mango-Passionsfrucht 5.5
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
Pâtisserie creation (from the cake display)

+ **Schlagrahm** | Whipped cream 2

READY FOR AN UPGRADE?

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

+ **Ämmintaler Merängge** (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, Südostpazifik | FAO87
Crab | wild caught | Southeast Pacific | FAO 87

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

Kabeljau | Zucht | Norwegen
Cod | Farmed | Norway

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 und Rindskopfbäggli | Schweiz
Beef Tartare & Beef Cheek | Switzerland

Kalb | Schweiz
Veal | Switzerland

Maispoularde | Frankreich
Chicken | France

Entenbrust | Ungarn
Duck Breast | Hungary

Gäseleber | Ungarn
Goose liver | 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.*

