



IM PARK AM SEE

MENU

VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT AN HAUSDRESSING 11
mit Parmesan Krokant

LIMETTEN VICHYSOISE OHNE LACHS 12
serviert mit Dill und gebeiztem Schweizer Lachs MIT LACHS 16

ERFRISCHENDER QUINOA-SALAT MIT HONIGMELONE 19
gepickelte Zwiebeln aus Tropea und Grissini HG 26

TATAR VOM PIEMONTESESISCHEN FASSONA RIND 28
mit getrocknetem Eigelb und Sauerteigbrot HG 37

SCHWARZE HUMMER RAVIOLI (FAO47) 29
an dessen Velouté mit Ragout vom Rock Lobster und HG 49
Salicorn im Tempura Teig

VEGETARISCH

MEDITERRANE TAGLIATELLE 29
mit Oliven, sonnengetrockneten Cherrytomaten
und Basilikum aus dem Garten

PASTASOTTO VON FREGOLA SARDA 32
mit Burrata-Espuma, Artischockenragout und Parmesan

FISCH

HECHT STREIFEN AUS DEM ZUGERSEE 39
knusprig gebacken, mit Dill fries und Sauce Remoulade

ZARTER SPANISCHER PULPO VOM GRILL 44
serviert auf einem Beet von Peperoni und Kartoffeln,
dazu Aioli und Zitrone

EGLIFILET AUS DER REGION 46
mit cremigen Kartoffeln und Spinat vom Mangold

KALB

GESCHMORTE "BÄGGLI" VOM INNERSCHWEIZER KALB 47
an einem Nussbutter-Kartoffelpüree,
serviert mit Kohlgemüse und Baby-Karotten

RIND

ENTRECOTE VOM SCHWEIZER RIND 150G 39
200G 45
300G 55

SCHWEIZER RIB-EYE STEAK 300G 50
400G 60
500G 70

FILET VOM AUSTRALISCHEN NATURA BEEF 150G 47
200G 52
300G 62

BEILAGEN

| | | | | |
|----------------|--------|----------------|-------------|---------------|
| BEILAGEN SALAT | GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE | TAGLIATELLE | POMMES FRITES |
| 6 | 7 | 7 | 8 | 8 |

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer