



IM PARK AM SEE

# MENU

## VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT AN HAUSDRESSING mit gesalzenen Piemontesischen Haselnüssen	11
KNOBLAUCHCREMESUPPE mit Speck vom Innerschweizer Hausschwein	OHNE SPECK 12 15
KARTOFFEL GNOCCHI mit Oliven, Artischocken und roten Zwiebeln	23 HG 32
TATAR VOM SIMMENTALER KALB (CH) an Mango-Wasabimarinade, dazu getoastetes Hausbrot	24 HG 33
CEVICHE VOM LUZERNER SAIBLING serviert mit Avocadocreme, Artischocken und Limetten	25 HG 34

---

## VEGETARISCH

ALPKÄSERISOTTO serviert mit Feigen, Trauben und Kürbiskernen	27
KÜRBIS «ASIA STYLE» geröstetes Kürbispüree mit in Teriyaki marinierten Pilzen, knackigem Bimi-Brokkoli und gebeiztem Eigelb	29

## FISCH

SCHWEIZER ZANDER STREIFEN 39

knusprig gebacken, mit Chilli fries und Sauce Remoulade

ORA KING LACHS (NZ) AUF DER HAUT GEBRATEN 42

auf Karotten-Weissweincoulis

dazu Stangensellerie-Kartoffelgemüse

## FLEISCH

BRATWURST VOM INNERSCHWEIZER HAUSSCHWEIN 29

an Wachholderjus, dazu Shiso-Gersotto und Hibiskuszwiebeln

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST (F) 38

auf Spinatrisotto und Lauchherzen

BOEUF BOURGUIGNON (CH) 42

langsam geschmortes Rindsvoressen

serviert mit Trüffelkartoffelstock und wildem Broccoli

150G 39

ENTRECOTE VOM SCHWEIZER RIND 200G 45

300G 55

300G 52

SCHWEIZER RIB-EYE STEAK 400G 62

500G 72

150G 47

FILET VOM AUSTRALISCHEN NATURA BEEF\* 200G 52

300G 62

## BEILAGEN

BEILAGEN SALAT GEMÜSE BRATKARTOFFELN POMMES FRITES WEISSWEIN RISOTTO

6

7

8

8

9

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal

\*kann mit nicht Hormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer