



## Vorspeisen und Suppen

Lauwarmer Hummersalat mit Nussoelsauce und Mangostreifen	35.-
Rindfiletcarpaccio mit Balsamico und Parmesanflocken	27.-
Hummersüppchen mit Cognac und Pfefferminze	17.-
Fenchelsuppe mit <b>oder</b> ohne Seezungenstreifen	15.-/ 12.-
Fischsuppe „Vera Cruz“ mit Fischstreifen und Safran	13.-
Nüsslisalat mit frischen Pilzen	15.-
Nüsslisalat mit Ei	12.-
Grüner gemischter Blattsalat	9.-
Gemischter Salat	10.-

## Vegetarisch

Gemüseteller mit vielen marktfrischen Gemüsen	27.-
Capuns mit <b>oder</b> ohne Bündner Rohschinken , frischem Mangold mit Käse und Rahm verfeinert	29.-
Aelpler Maccaronen mit Kartoffeln und Zwiebeln, garniert mit gerösteten Brotbrösmel serviert mit hausgemachtem Apfelmus	24.-
Spaghetti mit Trüffelrahmsauce und gebackenen Bergkäsewürfel	26.-



## Seezungenspezialitäten

Pochiertes Seezungenfilets an Champagnersauce mit grünen Spargeln	45.-
Rix entre deux mer Seezungenstreifen und Kalbsfleischstreifen mit Curry und Früchtegarnitur	47.-
Grillierte Seezungenfilets auf Safranspiegel mit asiatischen Teigtaschen gefüllt mit Riesencrevetten	47.-
Ganze in Butter gebratene Seezunge mit Kräutern, Blattspinat und Zitrone	47.-
Gebratene Seezungenfilets „Bornholmes“ mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Rauchlachsjulienne	46.-
Pochierte Seezungenfilets mit Hummerragout an Sauternecrème und Gemüseperlen	58.-

## Fisch

Pochierte Balchenfilets auf Champagner-Rahmwirz	37.-
Gebratene Felchenfilets „Maison“ mit Zitronen- und Tomatenwürfeln an cremiger Kräutersauce	36.-
Gebratene Eglifilets „Provençale“ mit Tomatenwürfeli, Knoblauch und Champignons	39.-
Paella Deluxe mit: Coquille St. Jacques, Riesencrevetten, Calamares, Poulet und Safran	39.-

Als Beilage bei den Fischgerichten können Sie wählen zwischen:  
Reis , Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln



## Fleisch

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und hausgemachter Rösti		22.-
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Lauchbeet mit Honigbalsamico und Basmati Reis		32.-
Schweins- <b>oder</b> Kalbscordonbleu mit Schinken und Käse gefüllt mit Gemüse und Pommes Frites	30.-	36.-
Kalbsgeschnetzeltes nach ‚Lerche Art‘ mit Cognac flambiert mit Morchelsauce und knusprig gebratener Rösti		38.-
Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Entenleber, zartem Marktgemüse und Fendant Kartoffeln		54.-
	ohne Entenleber	50.-
Lammcarré mit Baumnusskruste auf hausgemachtem Tomatenkonfit, Portweinjus, zarte Gemüseauswahl und gebratene Kartoffelscheiben		45.-
Bei allen Fisch-, Fleisch- und Vegetarischen Gerichten servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen mit einer Reduktion von		3.-

## Herkunft unserer Produkte

Süßwasserfische:	Vierwaldstättersee
Meerfische und Meerfrüchte:	Bianchi Comestibles
Fleischwaren: Rindfleisch	Argentinien, CH
Kalb und Schwein	CH
Lamm	Neuseeland
Geflügel:	CH, Ungarn
Gemüse und Früchte:	Gärtnerei Zurmühle Weggis Rölli, Luzern