

Liebe Gäste

Geniessen Sie mit uns den Frühling am See...
Unsere Philosophie ist es, aus den besten Produkten kulinarische
Höhepunkte für Sie zu kreieren.

Philipp Rütishauser
Chef de Cuisine

Sebastian Joll
Sous-chef



Salate

Saisonaler Blattsalat CHF 9.50

Gemischter Salat CHF 12.50

Caesar's Salad

Eisbergsalat mit Pouletbruststreifen
knusprigem Speck und Parmesanspänen CHF 26.00

Kastanienbaum Salat

Blattsalat mit gebackenen Eglifilets und Quarkremoulade CHF 24.00

Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs und knuspriges Wasabi-Cannelloni mit kleinem Salatbouquet		CHF 19.50
Gebratene Entenleber mit Rhabarberchutney, Löwenzahnsalat und warmer Brioche		CHF 29.00
Frühlingshafte Blattsalate mit Radieschen -Vinaigrette und lauwarmer Stanser Ziegenkäse glasiert mit Rosmarin-Honig		CHF 17.00
Beefsteak Tatar (mild, scharf oder feurig) mit Toast als Hauptgang mit Cognac Aufpreis CHF 3.00	70g 140g	CHF 24.00 CHF 38.00

Suppen

Tagessuppe		CHF 9.50
Kräftige Poulet-Consommé mit Morchel-Ravioli und Gemüsestreifen		CHF 12.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Ricottaklösschen und Pinienkernen		CHF 12.50

Vegetarisch

Pappardelle mit bunten Spargelstreifen, sautierten Morcheln und gehobelter „Belper Knolle“ als Vorspeise als Hauptgang		CHF 19.00 CHF 28.50
Hausgemachte Hüttenkäseravioli an Salbeibutter mit Gartenkresse und Briochechips als Vorspeise als Hauptgang		CHF 18.50 CHF 27.00

Fisch

Gebratene Tranche vom Schottischen Lachs auf Safran-Frühlingsrisotto mit Spargeln und jungem Lauch	CHF 38.00
Kross gebratenes Hechtfilet mit Rieslingschaum, Würfelfkartoffeln und glasiertem Fenchelgemüse	CHF 43.00
Doradenfilet gebraten und gebackene Calamaretti dazu eine gefüllte Artischocke und Püree von Kartoffeln und gerösteten Zwiebeln	CHF 41.00
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Kräuterkartoffeln, Blattspinat und Quarkremoulade	CHF 36.00

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ knusprige Kartoffelrösti und bunte Karotten	CHF 42.00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkäse Pommes-Frites und Gemüse vom Markt	CHF 39.00
Gebratene Poulardenbrust an Morchelrahmsauce Spargel-Pappardelle und junge Karotten	CHF 36.00
Rosa gebratenes Lammmentrecôte unter der Cashew-Panko-Kruste auf Auberginenröllchen und Bärlauch-Gnocchi	CHF 44.00

Herkunftsdeklaration

Kalb – Schweiz / **Rind** – Australien / Irland / **Poulet** – Schweiz / Frankreich / **Lamm** - Australien / Neuseeland
Fleisch aus nicht EU-Ländern kann mit Hormonen / Antibiotika und/oder anderen Antimikrobiellen Leistungsförderer
erzeugt worden sein.

Käse

Köstlichkeiten aus der Käsemanufaktur Jumi
mit Trauben und Nüssen

CHF 16.00

Dessert

Tagesdessert

CHF 11.00

Lauwarmes Küchlein von dunkler Schokolade
und Limetten-Basilikumparfait mit marinierten Erdbeeren

CHF 14.00

Cremiges Joghurt-Erdbeereis mit Buttermilch -Panna Cotta
und Nuss Crumble

CHF 13.00

Verschiedene Coupes

Verlangen Sie bitte unsere **Mövenpick-Eiskarte**



Spargelkarte

Salat von grünem und weissem Spargel mit Limonenöl
gebratene Riesengarnele und Parmaschinken CHF 24.00

Spargelcrèmesuppe mit gebackenem Lachssäckchen CHF 13.00

Weisser und grüner Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise
und kleinen Kartoffeln
als Vorspeise CHF 22.50
als Hauptgang CHF 30.50

Weisser und grüner Spargel mit gekochtem Schinken,
Butter oder Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln
als Vorspeise CHF 27.50
als Hauptgang CHF 37.50

Bunter Spargel mit kross gebratenem Zanderfilet
Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln CHF 45.00

Bunter Spargel mit grilliertem Rindsentrecôte
Bärlauch-Hollandaise und neuen Kartoffeln CHF 48.00

Pouletstreifen mit Spargel, Sprossen,
Shitakepilze aus dem Wok und Duftreis CHF 36.00

Erdbeersaison

Frische Erdbeeren CHF 9.50

Frische Erdbeeren mit Rahm CHF 11.50

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Rahm CHF 13.50