

## **Vorspeisen**

starters

**Feines Lachstartar  
auf Vollkornbrot, Frischkäse - Limonencreme** **11,50 €**

fine tartar of salmon with pumpernickel and lemon - cheesecream

\*\*\*

**Carpaccio vom Hirschschenken  
mit Rapunzelsalat und rotem Zwiebelkonfit  
Baguette und Butter** **12,50 €**

carpaccio of venison ham  
with corn salad and red onion confit, baguette and butter

\*\*\*

**Hausgemachte Tagliatelle  
mit Meeresfrüchten in Crème fraîche** **15,00 €**

homemade tagliatelle  
with seafood in crème fraîche

## **Suppen**

soups

**Steinpilzconsommé  
mit Steinpilzravioli** **7,00 €**

porcini consommé with ravioli

\*\*\*

**Wasabirahmsuppe  
mit Streifen vom Tafelspitz** **6,00 €**

cream soup of wasabi with stripes of prime boiled beef

\*\*\*

**Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Ingwer und Flußkrebsschwänzen** **6,50 €**

cream soup of hokkaido pumpkin with ginger and crab meat

## **Vegetarische Gerichte**

vegetarian dishes

**Spaghetti mit vegetarischer Gemüsebolognese  
frisch gehobelter Parmesan, Salat** **11,00 €**

spaghetti with vegetablebolognese, fresh planed Parmesan cheese, salad

\*\*\*

**Gebackener Fetakäse auf sautiertem Babyspinat  
Tomatensugo** **14,50 €**

baked feta cheese on spinach, tomato sugo

## **Fischgerichte**

fish

**Gebratenes Hokifilet  
auf Gemüsestreifen und einer leichten Pommery - Senfsauce  
Petersilienkartoffeln** **16,50 €**

Hoki fish on vegetables with pommery-mustardsauce, parsley potatoes

\*\*\*

**Filet von der Mittelmeerdorade  
auf Fenchelgemüse, Tomatensugo  
Rosmarinkartoffeln** **18,00 €**

filet of mediterranean gilthead, fennel, tomato-sugo, rosemary potatoes

\*\*\*

**Norweger Lachssteak "café de paris"  
an Kartoffelgratin, Salat** **19,50 €**

salmon steak "café de paris", potato gratin, salad

## **Hauptgerichte**

main dishes

**Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit frischen Champignons in Rahmsauce  
hausgemachtes Berner Rösti, Salat**

**17,50 €**

slice of pork fillet "Zurich style", fresh mushrooms in cream  
homemade hash browns, salad

\*\*\*

**Zarte Perlhuhnbrust vom Grill auf Rahmwirsing  
Pommery - Senf - Sauce, Risoleékartoffeln**

**17,00 €**

delicate grilled keat breast on creamed savoy cabbage  
pommery - mustard - sauce, risoleé potatoes

\*\*\*

**Rosa gegrillte Medaillons vom Hirschrücken  
mit eine Preiselbeerkruste  
Barolojus, Rotkrautstrudel, Schupfnudeln**

**22,50 €**

grilled medallion of deer with cranberry crust  
barolojus, red cabbage strudel, finger shaped potato dumplings

\*\*\*

**Rosa gegrillte Lammhüfte  
auf gegrilltem Gemüse  
Barolojus, Kartoffelgratin**

**18,50 €**

pink roasted lamp hips  
grilled vegetables, Barolo jus, potato gratin

\*\*\*

**Original Wiener Kalbsschnitzel  
mit Gurkensalat und Röstkartoffeln**

**19,50 €**

original Viennese Schnitzel with cucumber salad and roast potatoes

\*\*\*

**Rosa gegrillte Barbarie - Entenbrust  
mit Cranberrys in Balsamicojus, Rosenkohl, Schupfnudeln**

**21,00 €**

barberie -duck breast, medium grilled with cranberries in balsamicojus  
brussels sprouts and finger - shaped potato dumplings

## Vom Grill

### steaks

**Schweinerückensteak nach "Holzfäller Art"  
mit geschmorten Zwiebelringen** **15,00 €**

saddle steak "lumberjack style" with braised onions

\*\*\*

**Medaillons vom Schweinefilet** **16,50 €**

medallions of pork filet

\*\*\*

**Rinderhuffsteak "Western Style"  
mit feurigen Kidneybohnen und Rauchfleisch** **17,50 €**

sirloin steak with hot kidney beans and smoked meat

\*\*\*

**Rumpsteak vom Angus - Rind** **19,50 €**

rump steak of Angus beef

\*\*\*

**Rib Eye Steak vom Angus - Rind** **19,50 €**

rib eye steak of Angus beef

\*\*\*

**Filetsteak vom Angus - Rind** **24,50 €**

filet steak of Angus beef

\*\*\*

**Fischgrillteller nach Marktangebot** **19,50 €**

grilled fish of the day

### **zu unseren Steaks servieren wir:**

Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

auf Wunsch auch: Pfannengemüse, Sauce Bèarnaise, Pfefferrahmsauce,  
Kartoffelgratin, pommes frites

### **our steaks are served with:**

herb butter, roast potatoes and mixed salad

optional: grilled vegetables, Sauce Bèarnaise, pepper cream sauce,  
potato gratin, french fries

## **Dessert**

*dessert*

**Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne** **4,50 €**

red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

\*\*\*

**Auswahl hausgemachter Sorbets** **7,00 €**

selection of home - made sorbets

\*\*\*

**Weißes Schokoladenmousse an parfümierten Orangenfilets** **6,50 €**

white mousse au chocolat with orange slices

\*\*\*

**Crème brûlée** **6,00 €**

crème brûlée

\*\*\*

**Dessertteller "Surprise"** **8,50 €**  
**Lassen Sie sich überraschen !**

dessert plate "Hotel am See "  
Surprise !