

Vorspeisen / Starters

Randensalat an Passionsfrucht vinaigrette

serviert mit gebratenen Milken und Apfelchutney

Beetroot salad with passion-fruit vinaigrette

served with sautéed sweetbreads and apple chutney

**24.00*

Jakobsmuschel carpaccio

serviert mit Tomatenwürfel und Trüffelspänen dazu feines Ratatouille

Scallop carpaccio

served with small tomato dice, truffle shavings and ratatouille

**28.00*

Variation vom Saibling

serviert mit Dill-Senf-Sauce und buntem Salatbouquet

Variation of char

served with dill mustard sauce and colourful salad bouquet

**26.00*

Cantadou-Ziegenkäse-Terrine im grillierten Zucchettimantel

serviert mit Wintersalat

Cantadou goat cheese terrine in grilled zucchini cover

served with winter salad

**23.00*

Ochsenchwanzragout im feuille de brick gebraten

serviert mit Blattspinat und Kräuterjus

Ox-tail stew sautéed in filo pastry

served with leaf-spinach and herb sauce

**24.00*

Hausgemachte Entenleberterrine

mit Feigenchutney und Brioche

Homemade duck liver terrine

served with fig chutney and brioche

**29.00*

Beefsteak Tatar „klassisch“

rassig gewürztes Rindfleischtatar

serviert mit Toast & Butter

Spicy beef steak tatar

served with toast & butter

*Vorspeise / starter *25.00*

Hauptgang / main course 38.00

Salate / Salads

Lake Side Salat

Bunte Blattsalate mit Croûtons, Sonnenblumenkernen

Sprossen und Maiskörnern an Honig-Ingwer-Dressing

Mixed leaf salads with croutons, sunflower seeds, sprouts and grains of corn served with homemade honey ginger dressing

*15.00

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons

Field salad with bacon and croutons

*18.00

Caesar Salat

Römer Lattich mit Knoblauch-Croûtons, knusprigem Speck

und gehobeltem Parmesan an Caesar Dressing

Romaine lettuce with garlic croutons, crispy bacon and Parmesan shavings with Caesar's dressing

Vorspeise / starter *18.00

Hauptgang / main course 29.00

Mit Honig überbackener Ziegenfrischkäse

auf Mesclunsalat

Lukewarm goat fresh cheese gratinated with honey and Mesclun salad

*17.00

Papayasalat

mit Crevetten, Chili und Cashewnüssen

Papaya salad

with shrimps, chili and cashew nuts

*24.00

Saucen zur Auswahl: Französisch, Italienisch oder Honig-Ingwer-Dressing

Choice of dressings: French, olive oil - balsamic vinegar or honey ginger dressing

* Bei Bestellung eines mit * gekennzeichneten Gerichtes ohne Vorspeise oder Dessert bitten wir um Verständnis, dass wir einen Couvertaufschlag von 10 CHF verrechnen. Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

* Please be aware that in case you solely order a dish marked with * we charge 10 CHF for the table setting.

Thank you for your understanding. Prices in CHF incl. VAT

Suppen / Soups

Maiscrèmesüppchen mit gebratenen Entenleberwürfeln

kann auch vegetarisch zubereitet werden

*Mousseline corn soup with sautéed duck liver cubes
can also be prepared as a vegetarian soup*

**21.00*

Pastinakencrèmesuppe serviert mit Kaninchen-Dim Sum

kann auch vegetarisch zubereitet werden

*Mousseline parsnip soup served with rabbit dim sum
can also be prepared as a vegetarian soup*

**18.50*

Tom Yum-Suppe mit Crevetten

kann auch vegetarisch zubereitet werden

*Tom yang soup with shrimps
can also be prepared as a vegetarian soup*

**19.50*

Hummer-Kokos Bisque

*delikat gewürzte Bisque mit Thai Curry, Limettenblättern und Kokosmilch
dazu gebackene Wontons mit Krebsfleisch*

*Delicate and rich lobster coconut bisque with Thai curry, lime leaves
and coconut milk, served with baked shrimp wontons*

**19.00*

Bouillabaisse

Meeresfisch-Suppe mit Black Tiger Crevetten

Jakobsmuscheln, Gemüse, geröstetem Baguette und Sauce Rouille

*Sea-fish soup with Black Tiger prawns, scallops, vegetables
roasted baguette and rouille sauce*

*Vorspeise / starter *27.00*

Hauptgang / main course 42.00

Sushi Fusion Rolls

Lake Side Roll

mit Shrimps, Lachs, Tuna, Philadelphia-Frischkäse
Tobiko, Avocado, Gurke und Crevettencrème
with shrimps, salmon, tuna, Philadelphia cheese
tobiko, avocado, cucumber and shrimp cream

8 Stück / pieces 34.00

Spicy Tuna Roll

mit Tuna-Tatar, Sesamöl, Frühlingszwiebeln, Avocado
serviert mit Chili-Sauce
with tuna-tatare, sesame oil, spring onions, avocado
served with chilli sauce

8 Stück / pieces 40.00

Crispy Shrimps Roll

mit Avocado, Gurke, paniierter Crevette und Tobiko
serviert mit Thai-Sauce
with avocado, cucumber, crumbed shrimp and tobiko
served with Thai sauce

8 Stück / pieces 38.00

Duck Roll

in Tempura frittierte Ente, Avocado, Gurke
serviert mit Thai-Chili-Sauce
with deep-fried tempura duck, avocado, cucumber
served with Thai chili sauce

8 Stück / pieces 38.00

Lachs-Philadelphia Roll

mit Avocado, Lauch, Frischlachs und geräuchertem Lachs
serviert mit Wasabi-Majoran-Sauce
with avocado, leek, fresh and smoked salmon
served with wasabi marjoram sauce

8 Stück / pieces 40.00

* Bei Bestellung eines mit * gekennzeichneten Gerichtes ohne Vorspeise oder Dessert bitten wir um Verständnis, dass wir einen Couvertaufschlag von 10 CHF verrechnen. Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

* Please be aware that in case you solely order a dish marked with * we charge 10 CHF for the table setting.
Thank you for your understanding. Prices in CHF incl. VAT

Sushi

Kleiner Sushiteller

Small sushi plate (2 Nigiri, 2 Maki, 1 Futomaki)

**19.00*

Lake Side Special Starter

2 Nigiri, 2 Maki, 1 Futomaki & Sashimi

**27.00*

Mittelgrosser Sushiteller

Medium sushi plate (4 Nigiri, 4 Maki, 2 Futomaki)

32.00

Grosser Sushiteller

Large sushi plate (6 Nigiri, 6 Maki, 3 Futomaki)

44.00

Vegi Sushiteller

Vegetarian sushi plate (4 Nigiri, 4 Maki, 4 Futomaki)

33.00

Sushi Delight

10 Nigiri, 12 Maki, 8 Futomaki

75.00

Lake Side Special

3 Nigiri, 3 Maki, 2 Futomaki and Sashimi

42.00

California Maki Rolls

mit Avocado, Surimi, Ei und Tobiko

4 Stück / pieces

**14.00*

with avocado, surimi, egg and tobiko

8 Stück / pieces

28.00

Nigiri Sushi

Thunfisch / Tuna

4 Stück / pieces

**18.00*

Lachs / Salmon

4 Stück / pieces

**16.00*

Crevetten / Shrimps

4 Stück / pieces

**18.00*

Süsse Garnelen / Sweet prawns

4 Stück / pieces

**18.00*

Tintenfisch / Cuttlefish

4 Stück / pieces

**16.00*

Geräucherter Aal / Smoked eel

4 Stück / pieces

**19.00*

Sashimi & New Style Sashimi

Gemischter Sashimiteller

mit Thunfisch, Lachs und Königsmakrele

Mixed sashimi plate with tuna, salmon and kingfish

klein / small *29.00

gross / large 44.00

Thunfisch Sashimiteller

Tuna sashimi plate

*19.00

Lachs Sashimiteller

Salmon sashimi plate

*17.00

Beilagen

Edamame

Soja Bohnen / Soybeans

*9.50

** Bei Bestellung eines mit * gekennzeichneten Gerichtes ohne Vorspeise oder Dessert bitten wir um Verständnis, dass wir einen Couvertaufschlag von 10 CHF verrechnen. Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer*

** Please be aware that in case you solely order a dish marked with * we charge 10 CHF for the table setting. Thank you for your understanding. Prices in CHF incl. VAT*

Fisch / Fish

St. Petersfischfilet im Krautstielblatt gedämpft serviert auf Krautstielbett und Currysauce dazu Pilawreis <i>John dory fillet steamed in chard stalk leaf</i> <i>served on chard stalk bed and curry sauce with pilaf rice</i>	52.00
Loup de mer kross gebraten gefüllt mit Trüffelbrie an Nouilly-Prat-Sauce serviert mit Kefen und Kartoffelstock <i>Crispy roasted saddle of rockfish filled with truffled brie</i> <i>on a Nouilly-prat sauce served with sugar peas and mashed potatoes</i>	54.00
Seeteufelmignons auf Körnersenssauce mit Sojasprossen-Peperonihaube dazu Polenta-Taler <i>Anglerfish mignons and mustard seeds sauce</i> <i>with soy sprout sweet pepper cover and polenta</i>	50.00
Eglifilets im Knusperteig gebacken mit Tartaresauce und Petersilienkartoffeln <i>Deep fried perch fillets in crispy batter</i> <i>with Tatar sauce and parsley potatoes</i>	43.00
Eglifilets "Meunière" in Butter gebraten serviert mit Mandelsplitter <i>Deep fried perch fillets meunière sautéed in butter</i> <i>served with almonds</i>	43.00
Zanderfilet und Riesencrevetten an roter Thai Currysauce mit Wokgemüse und parfümiertem Jasminreis <i>Fillet of pike-perch and king prawns with red Thai curry sauce</i> <i>wok vegetables and perfumed jasmine rice</i>	52.00
Spaghetti Vongole Verace <i>Spaghetti with clams</i>	Vorspeise / starter: *28.00 Hauptgang / main course: 36.00

Fleischgerichte / Meat main courses

Kross gebratener Spanferkelrücken

serviert mit Bäckerinkartoffeln und Pak Choi-Gemüse

Sautéed sucking pig back

served with potatoes baker's style and pak choi

52.00

Im Kräutermantel gebratenes Lammmentrecôte

mit Ratatouille-Ravioli und Barolo-Jus

Sautéed lamb entrecote in herb crust

with ratatouille ravioli and Barolo jus

54.00

Gebratenes Kalbssteak serviert mit Steinpilzsauce

dazu feine Nudeln und Marktgemüse

Roasted veal steak with boletus sauce

served with noodles and market vegetables

50.00

Paniertes Kalbskotelette

serviert mit Pommes Frites und Rahmspinat

Crumbed veal rib chop

served with French fries and creamed spinach

49.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce serviert mit Rösti

Sliced veal Zurich style with fresh mushrooms, creamy white wine sauce

and crispy "Rösti"

45.00

** Bei Bestellung eines mit * gekennzeichneten Gerichtes ohne Vorspeise oder Dessert bitten wir um Verständnis, dass wir einen Couvertaufschlag von 10 CHF verrechnen. Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer*

** Please be aware that in case you solely order a dish marked with * we charge 10 CHF for the table setting.*

Thank you for your understanding. Prices in CHF incl. VAT

Fleischgerichte / Meat main courses

Gebratenes Rindsfilet mit Café de Paris

dazu Parmesan-Gnocchi und saisonales Gemüse

Roasted fillet of beef with Café de Paris

130g 51.00

served with Parmesan gnocchi and seasonal vegetables

180g 64.00

Rindsfiletwürfel "Asia Style"

mit Bambussprossen und Peperoniwürfel an schwarzer Pfeffersauce

serviert mit Jasminreis

Beef fillet "Asia Style"

with bamboo sprouts and sweet pepper cubes on a black pepper sauce

served with jasmine rice

53.00

Unser Fleisch kommt aus den Herkunftsländern / Producing countries of our meat:

Rind/beef: Argentinien/Argentina*; Kalb/veal und Schwein/pork: Schweiz/Switzerland; Geflügel/poultry:*

Schweiz/Switzerland, Frankreich/France; Lamm/lamb: Neuseeland/New Zealand, Australien/Australia.

** kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

** could be produced with antibiotics or other antimicrobials*

Vegetarisches / Vegetarian courses

Artischocken-Oliven-Risotto

serviert mit Frühlingsrollen gefüllt mit getrockneten Tomaten

Artichoke olive risotto

served with spring rolls filled with dried tomatoes

38.00

Cordon Bleu von Aubergine, Zucchini und Tomaten

auf Tomatencoulis mit Parmesanspänen

Cordon bleu of eggplant, zucchini and tomatoes

with tomato coulis and parmesan chips

36.00

Hausgemachte Ratatouille-Ravioli

mit Salbeibutter

Homemade ratatouille ravioli

with sage butter

42.00

Buntes Wokgemüse an roter Thai-Currysauce

serviert mit Jasminreis und Krabbenchips

auch mit Crevetten erhältlich

Mixed wok vegetables with red Thai curry sauce

served with jasmine rice and crab chips

34.00

also available with shrimps

Stück / piece

3.50

Spaghetti Lake Side

mit Kirschtomaten, Oregano, Knoblauch, Rucola

pikantem Pesto und gehobeltem Parmesan

with cherry tomatoes, oregano, garlic, garden rocket

spicy pesto and sliced Parmesan

30.00

* Bei Bestellung eines mit * gekennzeichneten Gerichtes ohne Vorspeise oder Dessert bitten wir um Verständnis, dass wir einen Couvertaufschlag von 10 CHF verrechnen. Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

* Please be aware that in case you solely order a dish marked with * we charge 10 CHF for the table setting.

Thank you for your understanding. Prices in CHF incl. VAT