

Salate | Salads

Salat vom Buffet

Bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet

Vorspeise | kleiner Teller 11

Hauptgang | grosser Teller 17

Salad from our buffet

Help yourself to our fresh salad buffet

Starter | small plate 11

Main course | large plate 17

Gebratener Tofu | Grüne Bohnen | Endivien in Balsamico | Cherry Tomaten

Soya bean tofu | green beans | endive in balsamico | cherry tomatoes

16

Poulet-Lolipops | Tomatensalsa | Rucola | Portulac

Dry rub chicken lolipops | tomato salsa | rocket | purslane

15

Nüsslisalat | Speck | Pochiertes Ei | Hausgemachte Croutons | Yoghurt

Kräuter Dressing

Lambs lettuce | crispy bacon | poached egg | homemade croutons |

herby yoghurt dressing

15

Black Angus Tatar

Black Angus Rindstatar | Safran Aioli | eingelegte Gemüseperlen

Mild, medium oder feurig gewürzt, serviert mit Toast und Butter

Vorspeise 70g 17

Hauptgang 140g 27

Black Angus Beef Tatar | saffron aioli | pickled vegetable pearls

Mild, medium or hot, served with toast and butter

Starter 70g 17

Main course 140g 27

Suppe | Soups

Tagessuppe

Soup of the day

9

Minestrone | Parmesan Chip

Minestrone | parmesan chip

10



Klassisches Käsefondue
vom Walchwiler Berg
Cheesefondue from Walchwil Mountain
26

Kräuterfondue
mit verschiedenen Kräutern
with different herbs
27

Pilzfondue
mit verschiedenen Pilzen
with mushrooms
28

Fondue Prosciutto
mit feinen Schinkenstreifen
with ham
28

Försterfondue
mit Speck und Zwiebeln
with bacon and onions
30

Trüffelondue
mit weissem Trüffelöl
with white truffle oil
28

Fondue

Fleisch | Meat

Hereford Rindsfilet 170g
Filet of beef from Hereford
42

Rindshohrücken 200g
Rib eye steak 200g
40

Kalbssteak 170g
Steak of veal 170g
42

Gebratene Pouletbrust 160g
Pan fried chicken breast 160g
27

Lachssteak 160g
Salmon steak 160g
31

Die obigen Gerichte werden mit einem Gemüsebouquet serviert
Wählen Sie dazu eine Beilage sowie eine Sauce Ihrer Wahl
*All above dishes will be served with vegetables
Please choose one side dish and a sauce of your liking*

Beilagen | side dishes

Pommes Frites | Rösti-Kroketten | Tagliatelle
Salzkartoffeln | gemischter Salat
*French fries | rosti croquettes | tagliatelle
steamed potatoes | mixed salad*

Saucen | sauces

Rosa Pfefferkorn-Jus | Kräuterbutter | Tempranillo-Jus
Pink pepper sauce | herb butter | tempranillo gravy

ENJOY
YOUR
MEAL

Hauptgerichte | Main course



Gebratener Lachs | Tagliatelle | Erbsen-Minze Purée | Zitronen & Dill Crème Fraîche | Panko
Pan-fried salmon | tagliatelle | pea-mint purée | lemon & dill crème fraiche | panko
33

Swisshotel Burger
Rindfleisch 200g | Speck | Cheddar | Spiegelei | Pommes Frites
Beef 200g | bacon | cheddar cheese | fried egg | french fries
25

Richard's Hot Beef Baguette
Rindshuft 150g | Aubergine-Salsa | Portulac | Pesto Aioli | Pommes Frites
Prime Beef 150 g | eggplant salsa | purslane | pesto mayonnaise | french fries
25

Kalbsbratwurst | Rösti | karamellierte Zwiebeln | in der Pfanne serviert
Typical Swiss veal sausage | rosti | caramelized onions | served in a hot skillet
23

Kalbsleber | Calvados-Pesto Jus | gebratene Äpfel | Rösti-Kroketten
Liver from veal | Calvados-pesto jus | roasted apples | rosti croquettes
28

Rotes Thai Curry | Glasnudeln | Ananas | Mango Chutney
Red Thai curry | glass noodles | pineapple | mango chutney
vegetarisch | vegetarian 20
mit Poulet | with chicken 26

Vegetarisch | Vegetarian

Tagliatelle | Pesto | Pinienkerne | Rucola | Parmigiano Reggiano
Tagliatelle Pasta | green pesto | pine nuts | rocket salad | Parmigiano reggiano
27

Risotto | Topinambur | Parmigiano Reggiano
Cherry Tomaten | Sakura Kresse
Risotto | Topinambur | Parmigiano Reggiano
cherry tomatoes | Sakura kress
24

Hausgemachte Quiche
Tomaten | Chevre | buntes Salatbouquet
Homemade Quiche
Tomatoes | french goats cheese | fresh salad bouquet
19

Dessert | Sweets

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern | Kokosnuss Glacé
10 Minuten Wartezeit
Lukewarm chocolate cake
with liquid core | coconut ice cream
10 minutes preparation time
13

American Cheesecake
Mango- und Passionsfrucht-Coulis | Streichrahm
American Cheesecake
Mango- and passionfruit coulis | clotted cream
12

Panna Cotta mit Blutorange | Schokolade | Rahm
Panna Cotta with blood orange | chocolate | cream
11

Eis crème
Vanille | Kokosnuss | Mango & Passionsfrucht | Himbeersorbet
Ice Cream
Vanilla | coconut | mango & passionfruit | raspberry sorbet
pro Kugel | per scoop 3
mit Rahm | with whipped cream + 1

Make it
VEGGIE

Herkunftsdeklaration: Declaration of origin:
Poulet: Schweiz | Chicken: Switzerland
Kalb: Schweiz | Veal: Switzerland
Rind: Schweiz, Irland | Beef: Switzerland, Ireland
Schwein: Schweiz | Pork: Switzerland
Lachs: Norwegen | Salmon: Norway
Eier: Schweiz | Eggs: Switzerland

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.
All prices in CHF and include VAT.