

*La grand Carte*  
*Restaurant « Al Giardino »*  
*Hotel Beau Rivage*

Die Grissini, das Brot wie auch die Focaccia sind Hausgemacht

**Vorspeisen**

**Gebratene Gänseleber auf Apfeltarte an Périgourdine Sauce**

Roasted liver escalope on apple tarte and perigordine sauce

*Foie gras d'oie poêlé sur croustillant aux pommes et sauce aux périgordine*

CHF 28.00 / 39.00

**Rindstatar mit geschmolzenem Rigi-Käse, Focaccia und Frittiertem Pochierten Wachteleier**

Beef tartare with melted Rigi cheese, focaccia and fried poached quail eggs

*Tartare de bœuf au fromage Rigi fondu, focaccia et œufs de caille pochés frit*

CHF 29.00 / CHF 41.00

**Vitello Tonnato auf klassische Art**

Classic vitello tonnato

*Vitello tonnato classique*

CHF 27.00 / CHF 38.00

**Marinierte Lachsforelle mit Apfel-Gelee, Sellerie-Saft und Kaviar aus Frutigen**

Marinated salmon trout with apple jelly, celery juice and caviar

*Truite saumonée marinée avec gelée de pomme, jus de céleri et caviar*

CHF 29.00 / CHF 41.00

## Warme Vorspeisen und Suppen

**Tomaten-Crème Suppe mit Mango und Kokos Milch (Vegetarisch)**  
Creame of tomato soup with mango and coconut milk(veggie)  
*Soupe à la crème de tomate avec mangue et au lait de coco (végétarien)*  
CHF 16.00

**Hummer-Crème Suppe mit Edamame und Enoki-Pilze**  
Cream of lobster soup with edamame and enoki mushrooms  
*Soupe à la crème de homard avec edamame et champignon enoki*  
CHF 18.00

**Carnaroli-Risotto mit Pesto, Jakobsmuscheln, schwarzem Knoblauch  
und Limetten-Ingwer Sorbet**  
Risotto with pesto, scallops, black garlic and lime-ginger sorbet  
*Risotto avec pesto, escalopes, ail noir et sorbet citron vert-gingembre*  
CHF 23.00 / CHF 34.00

**Tortelloni gefüllt mit roten Crevetten von Mazzara mit Topinambur**  
Tortelloni filled with red shrimps with jerusalem artichoke  
*Tortelloni aux crevettes rouges avec topinambour*  
CHF 29.00 / CHF 38.00

## Fisch

**Vom Vierwaldstättersee paniertes Felchenfilet  
mit Tartar-Sauce und Kreolischem Reis**

Breaded whitefish fillet with tartar sauce and rice

*Filet de corégone pané avec sauce tartare et riz*

CHF 28.00 / CHF 39.00

**Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln und Spinat**

Perch fillet « Zug Style » with salt potatoes and spinach

*Filets de perche « Art de Zug » avec pommes de terre salées et épinard*

CHF 33.00 / CHF 46.00

**Zanderfilet mit Spinat, Kartoffeln, Kapern, Zitronen und Tomaten**

Pikeperch fillet with spinach, potato, capers, lemon and tomato

*Filet de sandre avec les épinards, pomme de terre, câpres, citron et tomate*

CHF 31.00 / CHF 43.00

## **Fleisch**

**Rindsfilet à la Mode Rossini  
mit Trüffel-Tortelloni und Brokkoli-Mimosa**  
Beef fillet with duck liver, truffle-tortelloni and broccoli-mimosa  
*Filet de bœuf Rossini avec tortelloni aux truffes et brocoli-mimosa*  
CHF 51.00 / 68.00

**Spanisches Wagyu Rinds Entrecôte  
mit Beilagen Ihrer Wahl**  
Wagyu entrecôte with side dishes of your choice  
*Wagyu entrecôte avec l'accompagnement de votre choix*  
180g CHF 96.00

**Duo vom Kalb  
Kalbsfilet und Backen « à la Mode des Küchenchefs »**  
Veal fillet and veal chops « Chef style »  
*Filet de veau et joues de veau « à la mode de chef de cuisine »*  
CHF 49.00 / CHF 65.00

**Gebratene Pouletbrust oder Tofu mit rotem Curry, Gemüse und Basmati Reis (Vegetarisch)**  
Fried chicken breast or tofu with red curry, vegetables and basmati rice (veggie)  
*Filet de poitrine de poulet frite ou tofu au curry rouge, légumes et riz basmati (végétarien)*  
CHF 38.00

## **Klassiker**

**Ab 2 Personen**

### **Chateaubriand mit Beilagen Ihrer Wahl**

Chateaubriand with side dishes of your choice

*Chateaubriand avec l'accompagnement de votre choix*

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

CHF 135.00

### **Ganzes gebratenes Bressehuhn mit Pommes Lorette und frischem Gemüse**

Whole bresse-chicken with potato lorette and fresh vegetables

*Poulet de bresse avec pommes lorette et légumes frais*

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

CHF 115.00

### **Zander vom Luganer See in Salzkruste mit Salzkartoffeln und Spinat an Champagner Sauce**

Pikeperch in salt crust with salt potatoes, spinach and champagne sauce

*Sandre en croûte de sel avec pommes de terre salées, épinard et sauce au champagne*

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

CHF 125.00

## Dessert

### **Schokoladen-Mousse Trilogie**

Chocolate mousse trilogy  
*Trilogie du mousse au chocolat*  
CHF 16.00

### **Waldbeeren-Tiramisu**

Berry tiramisu  
*Tiramisu aux baie*  
CHF 18.00

### **Warmer Schokoladen-Lava Kuchen mit Mandel-Eis**

Hot chocolate-lava cake with almond ice cream  
*Gâteau au chocolat chaud avec glace aux amandes*  
CHF 16.00

### **Caramel Crème**

Caramel cream  
*Crème au caramel*  
CHF 14.00

### **Crêpes Suzette für 2 Personen**

Crêpes Suzette for 2 persons  
*Crêpes Suzette pour 2 personnes*  
CHF 38.00

### **Schweizer Käse mit Konfitüre und Früchtebrot**

Swiss cheese with marmelade and fruit bread  
*Fromage suisse avec confiture et pain aux fruits*  
CHF 14.00

### Glace-Sorten

Grüntee  
Zimt  
Pistazie  
Kaffee  
Kokos  
Mango  
Schokolade  
Vanille  
Erdbeere

Pro Kugel: CHF 5.50  
Rahm: CHF 1.00

Inkl. MwSt. 7.7%

## Goldenes Fisch-Menü

**Vorspeise oder Warme Vorspeise nach Ihrer Wahl (nur Fisch)**

Starter or warm starter of your choice (only fish)

*Entrée ou entrée chaud de votre choix (seulement poisson)*

\*\*\*

**Fisch Hauptgang nach Ihrer Wahl**

Fish main course of your choice

*Plat principal de poisson de votre choix*

\*\*\*

**Dessert nach Ihrer Wahl**

Dessert of your choice

*Dessert de votre choix*

**CHF 65.00**



Inkl. MwSt. 7.7%

## Produkte Deklarationen

Rindfleisch:	Swiss Prime
Kalbsfleisch:	Emmental, Kanton Schwyz
Lammfleisch:	Kanton Schwyz
Wagyu A5:	Japan
Bressehuhn:	Frankreich
Hecht:	Neuenburger See, Schweiz
Zander:	Luganer See, Schweiz
Eglifilet:	Kanton Vallis, Schweiz
Felchenfilet:	Vierwaldstättersee, Schweiz
Kaviar:	Frutigen
Lachsforelle:	Bremgarten, Schweiz
Lachs:	Lostallo, Kanton Graubünden
Wolfsbarsch:	Mittelmeer
Rote Crevetten:	Mittelmeer
Thunfisch:	Mittelmeer
Trüffel:	Italien