

# Unser Menu am Sonntag

Schweizer Sugoi Wagyu 36.—

Engelshaar mit Radiesli, Rettich, Kefen und Avocados  
oder

Graved und Tartar vom kanadischen Sokeye Wildlachs 32.--  
mit Melonenallerlei und Gurke  
oder

Lattichherz und buntes Tomatenallerlei 32.--  
Büffelmozzarella und grillierte Focaccia mit Basilikum  
oder

Rouget und Jakobsmuschel temperiert 34.--  
mit Fenchel und Artischocken, Kartoffelmousse und Fischesüppchen

\*\*\*

Klassische Gazpacho mit Pulpo und Serranoschinken 25.--

\*\*\*

Paillard vom Kalb mit Haselnusshacktätschli und Eierschwämmli-  
sauce 58.—  
feine hausgemachte Nüdeli, Blattspinat, Rüebl  
oder

Filet und Bäggli vom Rind mit Rotweinsauce 58.—  
Herzogin Kartoffeln, Bohneneintopf mit Mark, Bimi und Tomaten  
oder

Piccata vom Seeteufel mit Taggiasca Oliven 58.--  
Zucchini- und kleine Tomaten, Safranrisotto  
oder

Eierschwämmli-Kefeneintopf mit gebratenen Rüebl  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Zwetschgengerichte mit Mandelstreusseln 20.50  
und Vanilleglacé  
oder

Warme Feigen aus Weggis mit Cassis- und  
Cannelé und Mohnblütensorbet

Hauptgericht mit Vorspeise oder Tagessuppe Fr. 81.—

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--

2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen Sie gerne  
unsere Mitarbeiter im Service fragen