

First Flavours

Burrata auf Rucolasalat mit Bunten Tomaten & Basilikumpesto

Burrata on arugula salad with tomatoes variety & basil pesto

Burrata sur salade de roquette avec tomates variées & pesto au basilic



CHF 20.00

* * *

Grüner oder Gemischter Salat mit Dressing & Garten-Kräutern

Green salad with dressing and garden herbs

Salade verte avec vinaigrette et herbes du jardin



CHF 12.00/14.00

* * *

Frittierte Garnelenschwänze mit Panko, Jungsprossen-Salat & Süsssauersauce

Deep-fried shrimp tails with panko, sprout salad & sweet and sour sauce

Queues de crevettes panées au Panko, salade de mesclun & sauce aigre-douce



CHF 28.00

* * *

Mediterranes Thunfisch- & Lachstatar mit Avocado und japanischer Mayonnaise

Mediterranean tuna & salmon tartar with avocado and Japanese mayonnaise

Tartare méditerranéen de thon & de saumon avec avocat et mayonnaise Japonaise



CHF 24.00

* * *

Tartar vom Wagyu Rind, Körnerbrot (CH)

Wagyu beef tartare, cereal bread

Tartare de bœuf Wagyu, pain aux céréales (CH)



CHF 24.50 (70g)

CHF 32.50 (140g)

* * *

Gefülltes Auberginen-Schiffchen alla Parmigiana

Stuffed Eggplant Parmigiana Style

Barquettes d'aubergines à la Parmigiana



CHF 18.00

Alle Preise sind inkl. Service & MwSt. 8.1% All
prices are including service & VAT 8.1%

Currycreme Süsschen mit Gemüse & Tofu

Curry cream soup with vegetables & tofu

Velouté de curry aux légumes et tofu



CHF 14.00

* * *

Kartoffelcreme Süsschen mit Crevetten & Gartenkräutern

Potato cream soup with prawns & garden herbs

Velouté de pommes de terre aux crevettes et herbes du jardin



CHF 16.50

* * *

Pasta e Basta!

Ricotta-Gnocchi mit Pilzen und Sommer-Trüffeln

Ricotta gnocchi with mushrooms and summer truffles

Gnocchis de ricotta aux champignons et à la truffe estive



CHF 26.50

* * *

Safran Risotto mit rohen Mazzara Garnelen & Kaviar

Safron risotto with crude Mazzara prawns & caviar

Risotto au safran avec des crevettes crues de Mazzara & caviar



CHF 35.00

* * *

Frische Tagliatelle mit Bolognese & Käse-Pfeffer-Sauce

Fresh tagliatelle with Bolognese & cheese-pepper sauce

Tagliatelles fraîches avec sauce bolognese et crème fromagère au poivre

CHF 24.50

* * *

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten

Spaghetti with fresh sea food

Spaghetti aux fruits de mer



CHF 32.00

Alle Preise sind inkl. Service & MwSt. 8.1%

All prices are including service & VAT 8.1%

Die Klassiker - Classics - Les incontournables

Entenbrust mit Kartoffeln, Kräutern und Saisonalem Gemüse

Duck breast with potatoes, herbs and seasonal vegetables

Magret de canard, pommes de terre sautées aux herbes et légumes saisonales



CHF 41.50

* * *

Lammkoteletts nach Art des Küchenchefs mit Rosmarienkartoffeln & Paprika

Lamb chops "head chef's style" with rosemary potatoes & peppers

Côtelettes d'agneau à la manière du chef Gerbino avec pommes de terre au romarin et poivrons



CHF 44.00

* * *

Rinderfilet Rossini mit Kartoffelgratin

Beef Tenderloin Rossini style with potato gratin

Filet de bœuf Rossini avec gratin de pommes

CHF 52.00

* * *

Poulet-Suprême mit Kartoffeln, saisonalem Gemüse & Rosmarin-Jus

Chicken-Supreme with potatoes, seasonal vegetables & rosemary juice

Suprême de poulet aux pommes de terre, légumes saisonales & jus au romarin



CHF 36.00

* * *

See & Meer - Lake & Sea - Lac & mer

Seezunge alla plancia mit Saisonalem Gemüse

Grilled sole with seasonal vegetables

Sole grillée avec des légumes saisonales



CHF 54.00

* * *

Felchenfilet aus dem Thunersee auf Zitronenrisotto, Datteltomaten und Riesling-Sauce

Whitefish fillet from our lake on lemon risotto, San Marzano tomatoes and Riesling sauce

Filet de féra du Lac de Thoun sur risotto au citron, tomates San Marzano et sauce au riesling



CHF 39.50

* * *

Gebratenes Zanderfilet "alla mediterrana"

Sautéed pikeperch fillet "mediterranean style"

Filet de sandre sauté "à la méditerranéenne"



CHF 39.00

Alle Preise sind inkl. Service & MwSt. 8.1%

All prices are including service & VAT 8.1%

Deklarationen

Rindfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz
Wagyu:	Schweiz
Poulet:	EU
Ente:	Frankreich
Seezunge:	Frankreich
Felchenfilet:	CH
Tintenfisch:	EU
Zanderfilet:	EU
Kaviar:	EU
Lachs:	Norwegen
Rote Crevetten:	Argentinien
Thunfisch:	Philippinen oder Sri Lanka
Trüffel:	Italien

Diätetische Einschränkungen / Dietary restrictions / Restrictions alimentaires



Vegetarian



Vegan



Gluten-free



Lactosefree

Bei Fragen über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, steht ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

If you have any questions about ingredients that may cause allergies or other adverse reactions, our staff will be happy to help.

Notre personnel se tient à votre disposition pour répondre à vos questions sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables.

Küchenchef Francesco Gerbino.

Alle Preise sind inkl. Service & MwSt. 8.1%
All prices are including service & VAT 8.1%



Getränke

Bolle Naturale	50cl	6.80 CHF
Bolle Frizante	50cl	6.80 CHF
Coca Cola, Coca Cola Zero	33cl	5.50 CHF
Rivella Rot, Rivella Blau	33cl	5.50 CHF
Sinalco	30cl	5.50 CHF
Elmer Citro	33cl	5.50 CHF
Fuse Tee Lemon	33cl	5.50 CHF
Ramseier Süssmost	33cl	5.50 CHF
Ramseier Apfelschorle	33cl	5.50 CHF
Lurisia Chinotto	27.5cl	6.00 CHF
Lurisia Aranciata Rossa	27.5cl	6.00 CHF
Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.50 CHF
Three Cents Ginger Bee / Pink Grapefruit Soda	20cl	5.50 CHF
Orangensaft oder Tomatensaft	20cl	5.50 CHF
Faragello Guava, Mango oder Frucht Chocktail	35cl	6.00 CHF
San Bitter	20cl	6.00 CHF
Red Bull (classic, sugarfree, apricot)	20cl	8.00 CHF

Alkoholfreies Bier

Feldschlösschen Lager	33cl	6.50 CHF
Schneider Weisse	50cl	8.50 CHF

Mocktails

	2dl	7dl
Spirit Garden Zero, Mojito	8.50	52
Käfer, Hugo	8.50	52
Azzerio, Aperitivo bitter & Schaumwein (Aperol Spritz)	10.00	
Fever Tree Passionsfrucht-Spritz	10.00	
Fever Tree Mojito-Spritz	10.00	
Sanbitter-Spritz	10.00	

Alle Preise sind inkl. Service & MwSt. 8.1% All
prices are including service & VAT 8.1%

Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto	5.50 CHF
Doppelter Espresso	6.00 CHF
Cappuccino, Latte Macchiato	6.50 CHF
Milchkaffee	6.00 CHF
Schokolade, Ovomaltine, heiss oder kalt	5.50 CHF
Punsch Apfel, Orange oder Waldbeeren	5.50 CHF
Hafermilch Aufpreis	1.50 CHF
Kaffee & Kuchen	9.50 CHF

Ronnefeldt Tee

Aroma	5.50 CHF
Englisch Breakfast, Earl Grey, Minzen, Vervein, Sweet Berries, Kamille, Bergkräuter, Grün Tee, Jasmine, Rooibos Orange, Ingwer & Kräuter und Cranberry & Zitrone	

Weinkarte

Alkoholfreie Weine Weiss

	1dl	7dl
Enjoy It Sauvignon Blanc	7.50	42
Chardonnay 0.0%	7.50	42
3 Freunde Riesling	8.00	49
Bolero	7.50	42

Alkoholfreie Weine Rot

Enjoy It Cabernet Sauvignon	7.50	42
Syrah	8.00	49
3 Freunde, Rosé	7.50	42

Alkoholfreie Schaumweine

Only You 0.0%, Sparkling White	7.50	42
Muscat, Sparkling White	7.50	42
Barcelona, Sparkling White	7.50	42
3 Freunde, Sparkling Rosé	7.50	42

Alle Preise sind inkl. Service & MwSt. 8.1% All
prices are including service & VAT 8.1%

Menü Terrasse

Mittwoch – Sonntag

12.00 - 17.00

Käseplättchen mit Wallnüssen und Trauben (2 Personen) 🍃🍇		28,-
Cheese platter with walnuts and grapes	(1 Person)	18,-
Flammkuchen mit Tagesgemüse 🍃🌸🍷	Tarte flambée with vegetables of the day	18,-
Flammkuchen mit Lachs & Rucola 🍃🍷	Tarte flambée with salmon & rucola	23,-
Pinsa Vegetale 🍃🌸🍷	Pinsa with fresh grilled vegetables	24,-
Pinsa Caprese 🍃	Pinsa with tomatoes, mozzarella and basil	24,-
Swiss Label Cheeseburger	Frisch aus dem Grill, mit würzigem Käse, Pickels, Tomaten & Zwiebeln Fresh from the grill, with local cheese, Pickels, tomatoes & oignons	28,-
Fitness Bowl au Lac 🍃🌸🍷	Avocado, chicken, mango, green salad, rice, curry sauce, Sesame seeds, blueberries	28,-
Fischknusperli mit Pommes & Sauce Tartare 🍃🍷		28,-
Portion Pommes 🍃🌸🍷🍷	klein/gross	9,-/15,-

Alle Preise sind inkl. Service & MwSt. 8.1% All
prices are including service & VAT 8.1%

Deklarationen

Rindfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz
Wagyu:	Schweiz
Poulet:	EU
Ente:	Frankreich
Seezunge:	Frankreich
Felchenfilet:	CH
Tintenfisch:	EU
Zanderfilet:	EU
Kaviar:	EU
Lachs:	Norwegen
Rote Crevetten:	Argentinien
Thunfisch:	Philippinen oder Sri Lanka
Jakobsmuscheln:	Indien
Trüffel:	Italien

Diätetische Einschränkungen / Dietary restrictions / Restrictions alimentaires



Vegetarian



Vegan



Gluten-free



Lactose-free

Bei Fragen über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, steht ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

If you have any questions about ingredients that may cause allergies or other adverse reactions, our staff will be happy to help.

Notre personnel se tient à votre disposition pour répondre à vos questions sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables.

Küchenchef Francesco Gerbino.

Alle Preise sind inkl. Service & MwSt. 8.1%
All prices are including service & VAT 8.1%