

## PHILOSOPHIE

---

### **"Faire chaque jour le meilleur en respectant les produits et ceux qui les font"**

*Küchenchef Denis Schmitt ist auf dem elterlichen Bauernhof im Elsass gross geworden. Immer umgeben von frischen Produkten und der grossen gastronomischen Tradition der Region entwickelte sich seine Hingabe an die Kochkunst.*

Wir beziehen unsere Waren vor allem von Lieferanten und Partnern aus der Umgebung. Das erstklassige Produkt steht im Mittelpunkt des gesamten Angebots. Es soll schonend und mit Respekt verarbeitet werden und dabei seinen natürlichen Geschmack behalten können. Dass dabei sämtliche Gerichte von Grund auf frisch zubereitet werden ist eine Selbstverständlichkeit.

Grundlage unserer Kreationen ist die klassische französische Küche. Dabei verschliessen wir uns durchaus nicht vor Einflüssen aus aller Welt. Die moderne Interpretation darf dabei aber nie auf Kosten des authentischen Geschmacks gehen. Ergänzt werden unsere Gerichte von hervorragenden europäischen Weinen. Unser Keller hält grosse Namen genauso bereit, wie Trouvaillen die es zu entdecken gilt.

**Guten Appetit**

## MENU SURPRISE

---

**Nehmen Sie sich Zeit und geniessen Sie das Menu Surprise.**

**Unser Küchenchef Denis Schmitt und sein Team verwöhnen Sie mit saisonalen Gerichten und auserlesenen Spezialitäten frisch aus dem Kochtopf.**

**Unternehmen Sie passend zu jedem Gang eine Weinreise. Unsere Restaurantleiterin Ilona Lomatter berät Sie gerne.**

**Take your time and enjoy our Menu Surprise.**

**Let us tempt you with the delicious specialities and the seasonal dishes prepared and created by our kitchen Chef Denis Schmitt and his Team.**

**Go in for a wine journey, suitable for every course. Our restaurant manager Ilona Lomatter advises you with pleasure.**

3 Gang Menu  
3 plates / 3 course

CHF 80

4 Gang Menu  
4 plates / 4 course

CHF 100

5 Gang Menu  
5 plates / 5 course

CHF 120

Kleine Weinreise

La petite voyage du vin / small wine journey

CHF 69

Grosse Weinreise

La grand voyage du vin / big wine journey

CHF 89

## HORS D'OEUVRE CHAUD

---

**Barquette Pawlowa, ris de veau frit**

**Scampi grillés, sauce tartare**

**Filets de sole Prince Murat**

**Crêpe Rossini**

**Mignon de bœuf Helder**

**Petite variation d'entremets**

**ou**

**Fromages sur assiette**

CHF 145

Seit über 60 Jahren steht das Hors d'oeuvre chaud auf unserer Speisekarte. Dessen langjähriges Bestehen ist auf den während dem 2. Weltkrieg im Eden au Lac residierenden Aga Khan zurückzuführen. Dieser verlangte in unserem Restaurant immer eine verlockende Auswahl verschiedener Gerichte, die ihm jeweils auf kleinen Plättchen serviert werden mussten. Mit dem Hors d'oeuvre chaud wurde ein Degustationsmenu geschaffen, Jahre bevor solche hierzulande überhaupt in Mode gekommen waren.

Since over 60 years is the Hors d'oeuvre chaud a steady component of our menu card. Its sequence is leading back to prince Aga Khan, who was living in the hotel Eden au Lac during the 2nd World War. He always ordered in our Restaurant a tempting choice of different dishes, which were served on small plates. With the Hors d'oeuvre chaud there was a degustation menu created, years before it came in fashion here. The big request authorize to such a long retention on our menu card, which shows that the best quality and proved tradition are independent of the time.

## ENTRÉES | VORSPEISEN | STARTERS

---

### **Cocktail de homard Maître d'hôtel**

Hummercocktail Maître d'Hôtel  
Lobster cocktail prepared at your table

CHF 46

### **Foie gras de canard poêlé, chutney de mangue au poivre de Tasmanie, brioche aux 5 épices**

Gebratene Entenleber, Mango Chutney mit Tasmanischem Pfeffer und 5-Gewürze-Brioche.  
Sautéed duck liver, mango chutney with pepper of Tasmanian and a five spices Brioche.

CHF 36

### **Mousse d'esturgeon fumé, pommes de terre au caviar osciètre et ciboulette**

Mousse vom geräucherten Stör, neue Kartoffeln, Osietra Kaviar und Schnittlauch  
Mousse of smoked sturgeon, potatoes with Osietra caviar and chives

CHF 42

### **Mille-feuille de thon au citron et au thym, mayonnaise pimentée, roquette et vinaigrette d'agrumes**

Thunfisch Mille-Feuille mit Zitrone und Thymian, scharfe Tomaten-Mayonnaise und Zitrusfrüchte-Vinaigrette  
Mille-Feuille of tuna with lemon and thyme, spicy tomato mayonnaise and vinaigrette of citrus fruits

CHF 30

### **Demi caille rôtie, œuf de caille frit mollet, topinambour et jus aux airelles**

Halbe Wachtel, weichgekochtes frittiertes Wachtel, Topinambur und Preiselbeerjus  
Roasted half quail, fried quail egg, topinambour and jus of cranberries

CHF 28

## POTAGES | SUPPEN | SOUPS

---

CHF 22

**Crème coco curry-vert, stick croustillant d'araignée de mer et granny smith**  
Grüne Curry-Crèmesuppe mit Kokosnuss, Königskrabbchen-Rolle mit Granny Smith  
Green curry cream soup with coconut, king crab roll and granny smith

CHF 18

**Velouté de champignons des bois, émulsion de cerfeuil et huile de noix**  
Waldpilzvelouté mit Kerbelschaum und Baumnuss-Öl  
Mushroom cream soup with foam of chervil and walnut-oil

## VEGETARIEN | VEGETARISCH | VEGETARIEN

---

CHF 32

**Raviole de pommes de terre, poireaux glacé et truffe du Périgord**  
Kartoffelravioli, glasierter Lauch und Périgord Trüffel  
Potato ravioli, glazed leek and black Périgord truffle

CHF 28

**Tempura de légumes d'hiver, dip de poivron au soja et mousseline de céleri**  
Winter Gemüse Tempura, Peperoni Dip mit Soja und Sellerie Mousse  
Tempura of vegetables of the season, dip of peperoni with soya and celery mousseline

**Filet de féra du lac de Zürich aux câpres, gâteau de risotto carnarolli au citron et potiron**  
Zürcher Felchenfilet mit Kapern, Zitronenrisotto-Kuchen und Muscat Kürbis  
Pollan from the lake Zurich with capers, cake of lemon-risotto and pumpkin

CHF 44

**Loup de mer rôti sur peau, fricassée d'haricot coco à l'aneth, fenouil confit et vinaigrette safranée**  
Gebratener Wolfsbarsch, Coco Bohnen Fricassée mit Dill, eingelegtem Fenchel und Safran-Vinaigrette  
Roasted sea bass, fricassée of coco beans with dill, pickled fennel and vinaigrette of saffron

CHF 54

**Dos de cabillaud truffé deux cuisson, croustillant de pomme de terre et mousse de romanesco**  
Getrübelter Kabeljau in zwei Varianten, Kartoffelgaletten und Romanesco-mousse  
Truffled codfish in two variantious, potato galettes and romanesco mousse

CHF 56

**Déclaration de Poissons** / Fischdeklaration / Declaration of Fish

**Cabillaud** / Kabeljau / codfish  
**Fera** / Felchen / pollan  
**Loup de mer** / Wolfsbarsch / sea bass

Frankreich, Bretagne  
Schweiz nachhaltiger Wildfang  
Zürichsee  
Frankreich, Bretagne, Angelgefängen



## DESSERTS | SÜSSPEISEN | SWEETS

---

<b>Tarte aux pommes et caramel, glace aux feuilles de citronnier et chips de cantuccini</b> Apfel-Karamel Tarte, Sauerrahm-Kaifirglace und Cantuccini Chip Apple caramel tarte, sour cream-kaffir ice cream and cantuccini chip	CHF 18
<b>Schupfnudeln à la canelle, airelles et glace au maspin</b> Lauwarme Zimtschupfnudeln mit Preiselbeeren und Marzipanglace Lukewarm cinnamon Schupfnudel with cranberries and marzipan ice cream	CHF 18
<b>Mousse banane-gingembre, gâteau à la broche, fruits exotiques et frittelle de cacao</b> Bananen-Ingwer Mousse, Baumkuchen, exotische Früchten und Kakaofrittelle Banana ginger mousse, pyramid cake, exotic fruits and cacao frittelle	CHF 18
<b>Entremet au chocolat Grand cru Rio Huimbi, réglisse et filets d'oranges marinées</b> Rio Huimbi Grand Cru Schokoladen Törtchen mit Süsshholz und marinierten Orangen Rio Huimbi Grand Cru chocolate cake with liquorice and marinated oranges	CHF 18
<b>Crêpe Suzette</b> à partir de 2 personnes /ab 2 Personen /starting from 2 persons	CHF 21
<b>Sélection de fromage</b> Käseauswahl Selection of cheese	CHF 14 CHF 20