



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE

**REFINED
MEDITERRANEAN
EXPERIENCE**



APPETIZERS

Prosciutto Iberico e Melone

Pata-Negra-Schinken | Melone | Pinienkerne

38

Geeiste Gazpacho 🍃

Kalte Tomatensuppe | Olivenöl | Röstbrot

22 | Shot 9

Steinofenpinsa al Tartufo 🍄

Stracciatella di Burrata | Sommertrüffel | Pfeffer

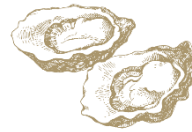
38

Gillardeau Austern 🍯

Von der Atlantikküste Frankreichs,
man bezeichnet sie nicht umsonst als die Königin der Austern.

Natur oder gratiniert

3 Stk. | 6 Stk.
36 | 66



Mediterranes Avocado-Ceviche 🍃

Ajo Blanco | Pfirsich | Geräuchertes Olivenöl

30 | 36

Park Hotel Langustinen Cocktail 🍯

Mangochutney | Salatchiffonade | Cocktailsauce

28

Carpaccio vom Bretonischen Wolfsbarsch 🍃

Gurke | Ingwer-Vinaigrette | Zitronen-Verbene

42

KAVIAR

In Paris bei Kaviari veredelt
serviert mit lauwarmen Blinis | Crème fraîche | Schnittlauch und Eigelbcrème



«Kristall» 🌿🍷

Große, zarte Körner mit intensivem Aroma

30g | 50g | 100g

135 | 195 | 375

«Beluga» 🌿🍷

Der weltweit exklusivste Kaviar
mit aussergewöhnlich buttrigem Geschmack.

50g

475

SALADS

Gartensalat 🍅🥬🌿

Junge Blattsalate | Zitrus-Honigdressing

20 | 26



Park Hotel Caesar Salat 🍅

Romanasalatherzen | Caesardressing | Sardisches Brot

32

“Green Goddess Salad” 🍅

Grüne Salate | Avocado | Pistazie | Pecorino

30

Wassermelonensalat 🍉

Marinierter Rucola | Oliven aus Cerignola | Yzuperlen

28

SALAD ADD ONS

Maispoularden-Tagliata “Mediterran” – 24 🌿

Gebratene Rinderfiletspitzen – 28

Tigerprawns mit Zitrone und Thymian – 24 🌿

Vegetarische Köfte mit Joghurt – 16 🌿🥬

Gebratener Halloumi mit Oregano – 16 🍅

PASTA

Tagliolini alla Chitarra Cacio e Pepe e Capesante 🍽️

Cremige Tagliolini nach Cacio e Pepe Art | Jakobsmuscheln

48 | vegetarisch 32

Orecchiette al Tartufo 🍄

Sommertrüffel | Bresaola | Parmesan

32 | 44

Fusilloni alla Crudaiola 🍅 🌿 🍃

Stracciatella | Cherry-Tomatensugo | Basilikum

30 | 38

CLASSICS

Handgeschnittenes Tatar vom Rind 🍽️

Dijonnaise | Schnittlauch | Focaccia

36 | 54

Stracciatella di Burrata 🍅

Zebratome | Ochsenherztomate | Olivenöl

36

Auberginen Parmigiana 🍅 🌿

Parmesancreme | Basilikumöl | Geschmolzene Tomate

32 | 44

Kalbsfiletmedaillons "Zürcher Art" 🍽️

Morchelrahmsauce | Knusprige Rösti

48 | 76

SIGNATURES

Unsere Signature Gerichte stehen für besonders genussvolle Momente.
Sorgfältig ausgewählte Produkte, exklusiv und limitiert verfügbar.

Balfego Thunfisch - Tonnato 🥗

Sanft marinierter Thunfisch von bester Qualität - roh mariniert mit Salzflöcken,
bestem Olivenöl und Zitrone serviert mit Tonatosauce.
Schon jetzt ein "Chefs Favourites Gericht".

48

Tagliatelle al Caviale

Handgemachte Tagliatelle mit Champagner-Beurre Blanc,
etwas Zitrone und Schnittlauch – veredelt mit 25g bestem Kaviar Kaviar.
Ein exklusives Gericht, dass durch puren Geschmack überzeugt.

85

Seezunge à la Nicoise 🥗

Vor den Küsten der Bretagne gefangene Seezunge, im Ganzen gebraten und mit den charakteristischen
Aromen des Südens vollendet. Taggiasca-Oliven, sonnengereifte
Tomaten und frischer Estragon verleihen diesem Klassiker mediterrane Leichtigkeit und Tiefe.

pro 100g | 24

Signature Cuts vom knochengereiften Rind

Wir lieben grosse Fleischstücke – Mit Geduld gereift und mit grösster Sorgfalt ausgewählt: Unsere Signature Cuts reifen bis zu
100 Tage, bevor sie unseren hohen Ansprüchen genügen. Kräftig gegrillt und mit unserer hauseigenen Pfeffermischung veredelt,
präsentieren wir eine Auswahl aussergewöhnlicher Stücke – vom Porterhouse über das preisgekrönte Rib-Eye bis hin zur Côte de
Bœuf und unserer gereiften Zentralschweizer Milchkuh.

Tagespreise

«Chateaubriand»

Ab 2 Personen

Das Chateaubriand des amerikanischen Black Angus Rinds gilt als die Krönung des Rinderfilets. Aus dem edelsten Teil des Filets
geschnitten, überzeugt es durch aussergewöhnliche Zartheit. Ein zeitloser Klassiker für anspruchsvolle Fleischliebhaber.

pro 100g | 44

Geschmorte Rinderbacke «Périgourdine»

Rinderbacke vom spanischen Rubia-Gallega-Rind, während zwölf Stunden schonend geschmort, bis sie ihre unvergleichliche
Zartheit erreicht. Serviert mit einer aromatischen Périgord-Trüffelmischung nach der Tradition von Auguste Escoffier – ein Gericht für
Liebhaber der klassischen französischen Küche und grosser Saucenkunst.

85

GRILL

Black Angus Filet

Black-Angus-Rinder, aufgewachsen auf den weitläufigen Weiden Amerikas. Mindestens 30 Monate alt und fünf Wochen gereift ist es aromatisch und zart.

Filet 180g | 84

Lady's Cut 120g | 58



Black Angus Entrecôte

Black-Angus-Rinder, aufgewachsen auf den weitläufigen Weiden Amerikas. Mindestens 30 Monate alt und fünf Wochen gereift ist es aromatisch und zart.

Entrecôte 250g | 76

Schweizer Kalbskotelett 🇨🇭

Das Fleisch stammt von regional aufgezogenen Kälbern aus der Mutterkuhhaltung, was sich in der Qualität sowie im aromatischen Profil des gereiften Fleisches widerspiegelt.

300g | 78

Japanisches Wagyu A5+

Aufgewachsen in der Präfektur Kagoshima, im äussersten Süden Japans und bekannt für eine herausragende und gleichmässige Marmorierung des Fleisches – ein ganz besonderer Genuss.

Filet pro 100g | 195

Entrecôte pro 100g | 135



Appenzeller Poulardenbrust - Label Rouge 🇨🇭 🍷

Die Appenzeller Hühner werden in kleinen Stallungen auf Bauernhöfen inmitten der Ribelmais-Felder aufgezogen.

180g | 48

Rippchen vom Kräuterschwein 🇨🇭

Die saftigen Schweinerippchen werden erst gegrillt und im Anschluss mit unserer Hausmarinade aus Apfel-Balsamessig, Ahornsirup und erlesenen Gewürzen für 16h gegart.

280g | 54

Make it special

“Surf & Turf” | Rock Lobster – **36** 🍷 🍴

“Rossini” | Foie Gras und Trüffel – **32** 🍷 🍴

“Bordelaise” | Rindermarkknochen – **28** 🍷 🍴

Wild gefangenes Zanderfilet 🇨🇭 🍷 🍴

Knusprig auf der Haut gebraten, puristisch mit Salz gewürzt und ein wunderbarer regionaler Genuss.

150g | 68



Tristan-Langustenschwänze 🍷 🍴

Die Langustenschwänze zählen zu dem Besten, was der Atlantik zu bieten hat.

2 Stk. | 74



SIDES

Heritage Tomatensalat 🌿🍷		Pinienkerne rote Zwiebel
	12	
Grillgemüse 🍃🍷		Basilikumpesto
	14	
Blumenkohltempura 🍃🍷		Sweet & spicy Yuzu-Kosho-Lack Sesam Limette
	14	
Grünes Marktgemüse 🌿🍷		Brokkoli Sommerpilze
	10	
Crispy Fries 🍃		Rosmarinsalz
	12	
Trüffel Fries 🍃		Sommertrüffel Trüffelmayonnaise Schnittlauch
	18	
Kartoffelpüree 🍃		À la Robuchon
	12	
Trüffel-Kartoffelpüree 🍃		Sommertrüffel Kartoffelstroh Schnittlauch
	18	
Gedämpfter Basmatireis 🌿🍷		Limette
	10	

SAUCES

Café de Paris		Der Allrounder für Grillaromen
Sauce Béarnaise légère		Unsere luftige Variante des Saucenklassikers
Beurre Blanc		Traditionelle Sauce zu Fischgerichten
Sauce Pepito		Pikante Dipsauce zu Fisch und Fleisch
Feigenaioli		Perfekt zu Krustentieren und Geflügel
Kräuterbutter		Der Grillklassiker



LEGENDE



Vegan



Auf Wunsch vegan möglich



Vegetarisch



Auf Wunsch vegetarisch möglich



Ernährungsbewusste & kalorienreduzierte Produkte



Lokale Speisen



Nachhaltig zertifiziertes Produkt

Scannen Sie den QR-Code, um unser Allergiekarten-Menü zu sehen.



**WIR FREUEN UNS
VIELE UNSERER ERSTKLASSIGEN PRODUKTE
AUS DER DIREKTEN UMGEBUNG
BEZIEHEN ZU KÖNNEN.**

Kalb: Zentralschweiz (CH)

Lamm: Schottland (SCO)

Schwein: Spanien (ES) | Zentralschweiz (CH) | Italien (I)

Geflügel: Alpstein Appenzell (CH) | Frankreich (FRA)

Rind: Zentralschweiz (CH) | Kagoshima(JPN) | Spanien (ES) | Amerika (USA)

Schalentiere: Biarritz (FRA) | Italien (I) | Canada (CAN)

Krustentiere: Südafrika (ZAF) | Vietnam (VIE)

Fisch: Pazifik | Atlantik | Mittelmeer | Irland (IRL) | Zentralschweiz (CH)

Eier: Brigitte Zimmermann | Vitznau (CH)

Käse: Rolf Beeler | Mellingen (CH)

Gemüse & Obst: Salvador Garibay | Weggis Reust AG | Zürich (CH)

Kaviar: Kaviari Kaviar Import | Frankreich (FRA)

Milchprodukte: Meierskappel | Küsnacht am Rigi (CH)

Glace & Sorbets: Giolito Mariano | Comense (IT)

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST.
Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt.

