

grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE

grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



**REFINED
MEDITERRANEAN
EXPERIENCE**



KAVIAR | OYSTER | SEAFOOD

Kaviar CAVIAR

In Paris bei Kaviari veredelt

Serviert mit lauwarmen Blinis | Crème fraîche | Schnittlauch und Eigelbcrème.



Edition «Kristal»

Große, zarte Körner mit intensivem Aroma.

30g | 100g

135 | 395

Edition «Beluga»

Der weltweit exklusivste Kaviar mit aussergewöhnlich buttrigem Geschmack.

Dose à 50g

475

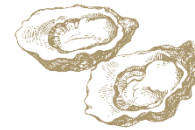
Gillardeau Austern

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

Natur oder gratiniert.

3 Stk. | 6 Stk.

28 | 48



Verwandeln Sie Ihre Austern zu eine Erlebnis mit einer exquisiten Tequila-Begleitung.

2cl Claze Azul Anejo – **75**

2cl Claze Azul Ultra extra Anejo – **275**



Plateau Royal

Nach Verfügbarkeit

Unsere exklusive Seafood Etagère mit King Crab Legs, Felsenhummer, Crevettencocktail, Gillardeau Austern, mariniertes Thunfischtataki, Kaviar vom Stör und Sashimi von der Jakobsmuschel.

Pro Person | 175 CHF

Unsere Seafood Etagère servieren wir ab 2 Personen.

RAW BAR

Thunfisch-Scottato 🌱

Spanischer Bluefin-Thunfisch | Cannellini-Bohnencrème | Rucolapesto | Piment d'espelette
34 | 44

Wolfsbarsch-Carpaccio 🌱 🍃

Handgeschnittenes Carpaccio vom wildgefangenen Wolfsbarsch | Gurke | Ingwer | Minze
36 | 46

Pata Negra de Blazquez Schinken

36 Monate gereifter spanischer Rohschinken vom Pata-Negra-Schwein | Kartoffel-Focaccia
56

Empfehlungen

Unsere wechselnden Empfehlungen orientieren sich am saisonalen Marktangebot und werden aus den besten verfügbaren Produkten für Sie kreiert. Gerne erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche und gestalten Ihren Aufenthalt mit besonderer Aufmerksamkeit.

TO START & SHARE

Aubergine & Parmesan 🌱

Auberginen-Mille-feuille | Basilikumöl | leichte Parmesancreme
28

Tatar vom Rind 🌱

Handgeschnittenes Rindstatar | mediterrane Aromen | Artischocke | Dijonnaise | Brioche
34 | 46

Vitello Tonnato

Zart gegartes Zentralschweizer Kalbsfleisch | Thunfischsauce | eingelegtes Gemüse | Kapernstaub
36 | 44

FARM TO TABLE

Tomaten – Burratasalat (🌱)🌿

Bunter Tomatensalat | Stracciatella di Burrata | Basilikumcrumble | Olivenöl
28 | 36

Saisonaler Gartensalat 🌱🌿🌍

Knackige Blattsalate | geröstete Kerne und Samen | leichte Zitrusvinaigrette
22 | 28



Caesar Salat 🍃

Marinierte Romanasalatherzen | sardisches Brot | klassisches Parmesandressing
28 | 36

Salat Extras

Zwei Knusprige Tigerprawns | 120g gegrillte Poulardenbrust – je **18**
Eine gebratener Langustenschwanz | 100g Rindsfiletstreifen – je **36**
100g Couscous | ½ geschnittene Avocado | Drei knusprigen Falaffeln | 100g Halloumi – je **8**

HOMEMADE PASTA

Tagliolini alla Chitarra Cacio Pepe e Capesante

Crémige Tagliolini nach Cacio e Pepe Art | Jakobsmuscheln | Muschel-Weissweinschaum
48

Orecchiette al Broccoli (🌱)

Traditionelles Pastagericht | Brokkoli | Anchovis | knusprige Brotwürfel | Cacioricotta-Käse
32 | 38

MEAT & FISH DINNER RECOMONDATIONS

Filet vom spanischen Rubia Galega Rind

Das Rubia Galega Rind stammt aus den Küstenregionen Galiziens und Asturiens und hat einen aussergewöhnlichem Fleischgeschmack.

200g | 84



The Black - Black Angus Entrecôte

Black-Angus-Rinder, aufgewachsen auf den weitläufigen Weiden Uruguays.

Mindestens 30 Monate alt und sechs Wochen gereift.

250g | 78

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.

200g | 84



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 | 125

Appenzeller Poulardenbrust - Label Rouge

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

220g | 48

Steak Extras

À la Rossini, mit Entenstopfleber und Trüffel – 32

Surf & Turf, mit Langustenschwanz – 36

Im Ofen geröstetes Rindermark, im Knochen serviert – 32

Bretonischer Wolfsbarsch

Wild gefangener Wolfsbarsch aus der Bretagne. Auf der Haut knusprig gebraten mit Zitrone und Fleur de Sel serviert.

160g | 74

Tristan-Langustenschwänze

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

2 Stk. | 72



Sides & Sauces

Grüner Spargel mit Pinienkernen und Parmesan – 14

Knusprige Rustic-Fries | Bunter Tomatensalat | Sautierte Bohnen mit Balsamico-Vinaigrette | Bramata-Polentaschnitte – je 12

Knusprige Trüffel-Fries mit Trüffelmajonnaise – 18

Kräuterbutter | Signature Cafe de Paris | Sauce Béarnaise légère | Weisse Tomaten-Beurre-Blanc | Sauce Pepito

DESSERT

Park Hotel Cheesecake 🍂

Luftiger Cheesecakeschaum | Erdbeersalat | Sansho-Pfeffer
24

Tropical Schokoladen Moelleux 🍂

Frisch gebackener Schokoladenkuchen | Mango-Passionsfrucht-Ganache | Basilikum
26

Modern Tiramisu 🍂

Fabianos hausgemachtes Tiramisu | Mascarpone-Mousse | Kaffeecrumble | Kahlúa-Crème Anglaise
26

The Lemon 🍋

Weisse Schokoladen-Lemon-Yuzu-Mousse | Mandelkrokant-Biskuit
22

Apfel Streusel Tartelette 🍂 🌱

Lauwarmer Apfel-Streusel | Bourbon-Vanilleglace | Staubzucker
22

Affogato 🍂

Bourbon-Vanilleglace | doppelter Espresso
16

Unsere Eissorten

Bourbon Vanille 🍂 | Dunkle Schokolade 🍂 | Karamell 🍂 | Haselnuss 🍂
Mandarinensorbet 🍋 | Erdbeersorbet 🍋 | Zitronensorbet 🍋 | Kokos 🍂
Pro Kugel 8

Pralinen

Himbeer-Szechuan 🍂 | Karamell-Rosmarin 🍂 | Kirsche-Tonkabohne 🍂
Kakao-Anteil 36% | 54% | 68%
6 Stk | 24

Schweizer Alpkäse 🍂 🌱

Drei Sorten von Affineur Rolf Beeler | pikantem Feigensenf
3 Stk | 28



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.



HERKUNFT & DEKLARATION

**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)
Schalentiere: Biarritz (FRA) | Italien (I) | Canada (CAN)
Krustentiere: Südafrika (ZAF) | Vietnam (VIE)
Fisch: Pazifik_Atlantik_Mittelmeer_Irland (IRL)
Eier: Brigitte Zimmermann | Vitznau (CH)
Käse: Rolf Beeler | Mellingen (CH)
Gemüse & Obst: Salvador Garibay | Weggis Reust AG | Zürich (CH)
Kaviar: Altonaer Kaviar Import | Hamburg (CHN_IT)
Milchprodukte: Meierskappel | Küssnacht 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.

RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE