

grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE

**PUR.
AUTHENTISCH.
RAFFINIERT.**

Fleischsommelier Felix Kattchin,
ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten,
präsentiert Ihnen feinstes Fleisch,
frischen Fisch und saisonale Spezialitäten.
Geniessen sie das einzigartige Ambiente
und lassen sie sich verzaubern von unserem Team.

F. Kattchin

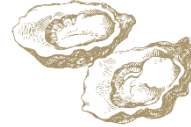
Felix Kattchin & Team



SNACKS & STARTER

Altonaer Kaviar Import

Knusprige Rösti | Braune Butter | Schwarze Limette | Crème fraîche
Beluga 50g | Oscietra «Private Selection» 30g | Imperial 125g
575 | 105 | 475



Gillardeau Austern

Thaistyle | Natur | Hibiskusgranité
3pcs. | 6pcs. | 12pcs.
38 | 74 | 144

Knackige Salatherzen

Zitrusvinaigrette | Meerrettich | Kürbis | Knuspriger Amaranth
28



Stracciatella di Burrata

Rote Beete "Caveman" | Pistazie | Focaccia
34

Crudo vom japanischen Wagyrind

Onseneigelb | Kroepoek | Kimchi | Nori
68



Artischocke "Caveman"

Sot l'y laisse | Crème fraîche | Pecorino | Kopfsalat
38

optional ohne Sot l'y laisse
32

Handgemachte Trüffelravioli

Steinpilze | Sherryschaum | Schnittlauch
36 | 48

optional mit weissem Alba Trüffel
nach Verfügbarkeit

Hummerschaumsuppe

Bisque | Krustentierpralinen | Mango
26

PURE MEAT



Schweizer Black Angus Rind

Das hochmarmorierte Fleisch stammt von weiblichen Rindern, welche mehrere Jahre auf schweizer Weiden verbringen und kalben durften. Der kraftvolle, aromatische Fleischgeschmack ist für Kenner ein absoluter Genuss.

Flat Iron 200g | Filet 140g | Entrecôte 250g
58 | 74 | 86

Japanisches Wagyu A5+ - Kagoshima -

Aufgewachsen im äussersten Süden Japans, in der Präfektur Kagoshima wird es ausschliesslich von Tieren des japanischen Schwarzviehs gewonnen. Es kann als vollmundig mit zartem Schmelz beschrieben werden.

Die ausgewogene Marmorierung der Stufe A5+ besagt eine perfekte und gleichmässige Verteilung des Fettes im Fleisch.

Filet p. 100g | Entrecôte p. 100g
195 | 145

Appenzeller Poulardenbrust - Label Rouge -



Die Hühner werden in kleinen Herden, auf Appenzellern Bauernhöfen inmitten der Ribelmaiskfelder aufgezogen. Die Aufzucht dauert doppelt so lange wie üblich. Ein nachhaltiges und tiergerecht gehaltenes Schweizer Poulet.

220g 46

Zentralschweizer Kalbskotelette

Das Fleisch stammt von regional aufgewachsenen Kälbern aus Mutterkuhhaltung. Weidehaltung mit freiem Zugang zu Wasser spricht für höchstes Tierwohl, welches sich in der Qualität des Fleisches bemerkbar macht.

330g 66

Lammierstück - Donald Russel -



Das Ergebnis schottischer Weidehaltung in Verbindung mit klassischer Trockenreifung auf Holz, ist intensiv-würziges Lammfleisch. Auf den Speiseplänen der Tiere steht nur frisches und saftiges Grün. Ein Punkt der auch das Königshaus von England überzeugt. Donald Russel ist nämlich ausgesuchter Hoflieferant.

200g 64



PURE SEA

Schweizer Berglachsforellenfilet 🌿

Aus der Bergwasserzucht von Familie Reichmuth stammen unsere Berglachsforellen. Kalte Temperaturen und stets frisches Quellwasser sorgen für eine ausgesprochen hohe Qualität. Die Aufzucht liegt ca. 25 km von Vitznau entfernt.

160g 56

Skrei 🌿

Im eisigen Meer vor der isländischen Küste geangelt. Sein festes, aromatisches Fleisch ist eine Delikatesse, welche es nur für eine kurze Zeit im Jahr zu geniessen gibt.

140g 58

Langustenschwänze 🌿

Die Langustenschwänze zählen zu dem Besten, was der Atlantik zu bieten hat. Die Tiere werden in Küstennähe der Insel "Tristan de Cunha" von kleinen Fischerbooten gefischt und sofort verarbeitet.

2 Stk. 66



PURE GREENS

Teriyaki glasierte planted. Pouletbrust 🌿

Die planted.Pouletbrust setzt einen neuen Massstab in der Kategorie der pflanzlichen Fleischprodukte. Ein hervorragendes Stück Fleisch mit zusätzlicher Saftigkeit, erstaunlichem Biss und hohem Proteingehalt.

32

Geräucherter Blumenkohl 🌿

Ein Rub aus Kaffee, Ingwer und Pimentón de la Vera verleihen dem Blumenkohl einen rauchigen Geschmack. Gegart in heissem Buchenrauch und lackiert mit Ahornsirup entsteht eine saftige Alternative zum klassischen Steak.

32

CHEESE & DESSERT



Alpkäse

Rolf Beeler | Zuger Kirschvariation | Cracker
28

Veganes Schokoladenmousse

68%ige Maracaibo Schokolade | eingelegte Sakurakirschen | Kakaokrokant
28

Pecan Pie

Salzkaramellcrème | Bananenglace | weisse Schokolade
22

LEGENDE



Vegan



Auf Nachfrage vegan möglich



Vegetarisch



Auf Nachfrage vegetarisch möglich



Ernährungsbewusste & Kalorienreduzierte Produkte

Wir freuen uns, Ihre persönlichen Wünsche entgegenzunehmen.
Unsere Gastgeber sind jederzeit für Sie da.
Gerne geben wir Auskunft über unsere Produkte und Allergene.

HERKUNFT & DEKLARATION

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

Kalb: Zentralschweiz (CH)

Lamm: Schottland (SCO)

Geflügel: Alpstein Appenzell (CH)_Frankreich (FRA)

Rind: Zentralschweiz (CH)_Kagoshima(JPN)

Schalentiere: Biarritz (FRA)_Kanada (CAN)

Krustentiere: Südafrika (ZAF)

Fisch: Pazifik_Atlantik_Mittelmeer

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)

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

grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE



grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE