



KNISTERNDE HOLZKOHLE,
AROMATISCHER DUFT,
LEIDENSCHAFT.

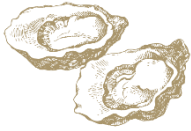
Fleischsommelier Felix Kattchin,
mit 14 Gault & Millau-Punkten ausgezeichnet,
präsentiert seine wahre Faszination
den Gästen des Park Hotel Vitznau.
Fangfrischer Fisch, edle Meeresfrüchte
oder ein Tatar von der alten Kuh,
verfeinert mit Meersalzflocken.

Beste Produkte - Pur im Geschmack.

Felix Kattchin & Team



ALL ABOUT STARTERS



«GILLARDEAU» AUSTERN

Exklusive Austern mit feinem Meeresgeschmack.
Gezüchtet an der Westküste Frankreichs

Natur

Serviert auf Eis, mit Zitrone und Tabasco

3 pc. / 6 pc.

38 / 72

Grilliert

Grilliert mit heissem Rinderfett
und geräuchertem Tequila

3 pc. / 6 pc.

38 / 72

KAVIARI KAVIAR

In Paris bei Kaviari veredelt.
Serviert mit lauwarmen Blinis, Crème fraîche,
Schnittlauch und Ei.

Edition «Kristal»

Grosses, zartes Korn und intensives Aroma

Dosen à 30g und 100g

145 / 390

Edition «Beluga»

Weltweit exklusivster Kaviar, aussergewöhnlich
buttriger Geschmack

Dose à 50g

575



Delicious Bites

Taco vom japanischen Wagyu

Handgeschnittenes japanisches A5+ Wagyutatar
mit Austernemulsion und Fingerlimes

3 pc. / 5 pc.

54 / 88

Secret Cut Yakitori

Favourite Cut von unserem Fleischsommelier,
grilliert über Holzkohle mit BBQemulsion, Schnittlauch und Röstzwiebeln
Der perfekte Start

42

Soft Shell Crab

Knusprig gebacken und serviert mit Jalapeno und Koriander

38



ALL ABOUT STARTERS

SIGNATURE

Handgeschnittenes Tatar

von der 12-jährigen Schweizer Milchkuh / 10 Wochen trocken gereift
serviert mit hauchdünn gehobelten Pilzen und Schnittlauch

46

mit 15g Kristal Kaviar von Kaviari

+ 70



Sommerlicher Blattsalat

Knackiger Blattsalat mit Weggiser Himbeeren, Staudensellerie und karamellisierten Pinienkernen



Auch vegan erhältlich 

28

Park Hotel Vitznau Caesarsalat

Fein geschnittene Kopfsalatherzen mit Ceasardressing, gebratenen Sot l'y laisse und schwarzem Knoblauch

vegetarische Option 

38

28

Getrübete Pinsa aus dem Steinofen

Knusprig gebackene Pinsa mit gehobeltem Sommertrüffel und cremigem Stracciatella

38

Burrata und Gambero Rosso

Italienischer Büffelmilchburrata mit Gambero Rosso Garnelen aus Mazzara, Microgreens und weissem Pfirsich

vegetarische Option 

42

32

Wassermelone und grüne Olive

Marinierte Wassermelone mit grünen Oliven aus Chalkidiki, knackigen Wildkräutern und gepufften Cerealien

28

Crudo von Hamachi

Mariniert mit geräuchertem Olivenöl, Amalfizitronen, Kapernemulsion und gepickelten Schalotten

44

PURE MEAT



Schweizer Black Angus Rind

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

Flat Iron 220g	58
3 Wochen Dry Aged – Filet 180g	76
10 Wochen Dry Aged – Entrecôte 250g	72

Japanisches Wagyu - Kagoshima -

Aufgewachsen im äussersten Süden Japans, in der Präfektur Kagoshima. Die Tiere sind gesegnet mit ausreichend Sonne und natürlicher Umgebung, was sich auf den Geschmack ausprägt. Das Fleisch wird ausschliesslich von Tieren des japanischen Schwarzviehs gewonnen. Es kann als vollmundig mit zarten Schmelz beschrieben werden. Die ausgewogene Marmorierung der Stufe A5+ besagt eine perfekte und gleichmässige Verteilung des Fettes im Fleisch.

Filet pro 100g	195
2 Wochen Dry Aged – Entrecôte 220g	278

Pata Negra Schwein - Iberico -

Die Delikatesse aus Spanien besticht durch sein dunkles Fleisch, die feine Marmorierung und sein nussiges Aroma. Durch die Aufzucht in freier Wildbahn stehen hauptsächlich Eicheln der Extramedura auf dem Speiseplan. Diese prägen den einzigartigen Geschmack es Fleisches

Secreto 180g	52
---------------------	-----------



Amerikanisches Black Angus Rind - PRIME -

Das zertifiziert hormon- und antibiotikafreie Fleisch stammt von den offenen und ausgedehnten Weiden des mittleren Westens. Die zarte Textur und der feine Geschmack heben sich deutlich von europäischen Produzenten ab

Filet 180g	86
Entrecôte 250g	82



Appenzeller Poularde - Label Rouge - 🍷

Die Hühner werden in überschaubaren Herden, auf kleinen Bauernhöfen in den Appenzeller Ribelmalsfeldern aufgezogen. Die Aufzucht dauert doppelt so lange wie üblich. Ein nachhaltiges und tiergerecht gehaltenes Schweizer Poulet

Brustfilet suprême ca. 220g	46
------------------------------------	-----------

Zentralschweizer Kalbskotelette

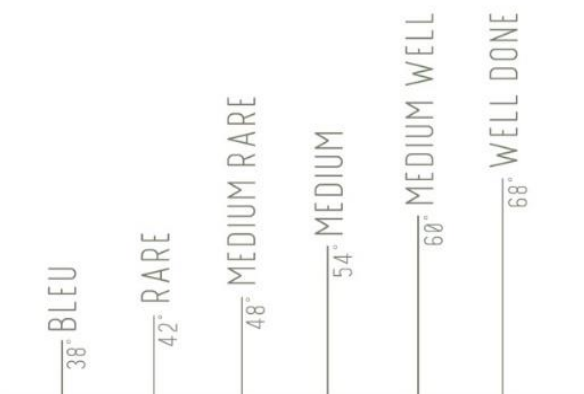
Das Fleisch stammt von regional aufgewachsenen Kälbern aus Mutterkuhhaltung. Weidehaltung mit freiem Zugang zu Wasser spricht für höchstes Tierwohl, welches sich in der Qualität des Produktes bemerkbar macht

3 Wochen Dry Aged – Kalbskotelette 330g	66
--	-----------

Schottisches Lamm - 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 ausgesuchter Hoflieferant des Königs **10 Tage Dry Aged – Nierstück vom Lamm 200g** **64**



PURE SEA



Südafrikanische 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

Langustenschwänze 2 Stk 64

Schweizer Berglachsforelle 🌿

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

Filet von der Berglachsforelle ca. 160g 48

Wolfsbarsch 🌿

Aufgewachsen über felsigem Grund im Ostatlantik oder dem Mittelmeer, ist er bei uns als ganzer Fisch ohne Gräten erhältlich. Sein aromatisches Fleisch ist fest und feinfaserig.

Butterfly Filet vom Wolfsbarsch ca. 220g 64

PURE NATURE

Rote Rande – Caveman Style 🌿

Das erdig, fruchtig schmeckende Gemüse wird direkt in der glühenden Holzkohle gegart. Lackiert mit dem eigenen Saft und der Schale von Orangen steht es einem Stück Fleisch in Geschmack und Präsentation in nichts nach **Rote Rande ca. 230g 32**

Wassermelone – Sugar Baby 🌿

Langsam, über glimmender Holzkohle grilliert, entfaltet die Wassermelone der Sorte Sugar Baby ihre ganze Kraft. Karamellisiertes, dunkelrotes Fruchtfleisch in Kombination mit dem Rauch der Holzkohle und einem Hauch Teriyaki macht daraus ein aromatischen Fleischersatz voller Umami.

Wassermelone ca. 200g 28

SAUCES

Zu PURE MEAT, PURE SEA & PURE NATURE Hauptgerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl:

Sauce Café de Paris – Kaffir-Limetten Beurre-Blanc 🍃 – Portwein Schalottenjus – Sauce Béarnaise légère 🍃
Signature BBQ Sauce 🍃 – Smokey Chili Sauce 🍃 – Feigenaioli 🍃 – Wildkräuterbutter 🍃

SIDES

Getrüffelter Bergkartoffelschaum 🍃 mit Kartoffelcroûtons und Sommertrüffel	14	Grillierter Baby Blattspinat 🌿🍃 mit gerösteter Cashewnuss und Amalfizitrone	12
Rustic Fries 🍃 mit Paprika-Rosmarinsalz	12	Japanischer Maitake 🍃🌿 mit Pilzcreme und Koriander	16
Spicy Blumenkohl 🍃 mit Yuzu-Koshu und Limette	14	Beilagen Ceasarsalat 🍃🌿 mit knackigem Kopfsalatherzen und Parmesan	10
Violette, gebackene Süsskartoffel 🍃 mit Sauerrahm und Kräutersalat	12	Grünes Gemüse 🍃🌿 Mit Parmesan und Lauchvinaigrette	12

AND MORE

- Vegan Carrot Burger** 🌱 44
Veganer Karottenburger mit Kopfsalat, Koriandercreme und gepickelten Gurken, serviert mit knackigem Kimchisalat
- Wagyu Beef Burger** 56
Wagyufleischpatty mit saftigem Briochebun, Röstzwiebeln und rauchiger Tomatenmarmelade, serviert mit Rustic Fries
- Gemüsespaghetti** 🌱 44
Zucchetti Spaghetti mit geschmolzenen Tomaten, veganem Parmesan und Romescosauce, einer Sauce aus geröstetem Gemüse

Gerne servieren wir Ihnen Pasta aus Gragnano, fragen sie unser Servicepersonal.
Wahlweise Spaghetti, Rigatoni oder Tagliolini



CHEESE & DESSERT

- Alpkäse** 🍂 28
Zentralschweizer Alpkäse mit Variation von Zuger Kirschen und Nussbrot
- Crème Brûlée** 🍂 26
Zitronengras – Crème Brûlée mit Kokossorbet
- Haselnuss, braune Butter und Aprikose** 🍂 26
Haselnuss Karamellmousse mit brauner Butter Glace und Aprikosen
- Heidelbeere und Weisse Schokolade** 🍂 22
Variation von Heidelbeeren mit Grillaromen, weisser Schokoladenganache und Sauerklee

HERKUNFT & DEKLARATION

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

Kalb & BIO Schwein: Zentralschweiz (CH)
Geflügel: Alpstein Appenzell (CH)_Frankreich (FRA)
Rind & Wild: Creekstone Farms (US)_Zentralschweiz (CH)_Salamanca (ESP)_Miyazaki(JPN)
Schalentiere: Biarritz (FRA)_Kanada (CAN)
Krustentiere: Tristan de Cunha (ZAF)_Patagonien (ARG)
Fisch: Pazifik_Atlantik_Mittelmeer
Eier: Brigitte Zimmermann_Vitznau (CH)
Käse: Rolf Beeler_Mellingen (CH)
Gemüse & Obst: Salvador Garibay_Weggis_Reust AG_Zürich (CH)
Kaviar: Kaviari_Paris (CHN)

LEGENDE


vegan

vegetarisch

Ernährung

Wir besprechen gerne persönlich mit Ihnen Ihre Wünsche in Bezug auf die Ernährung und informieren Sie detailliert über einzelne Produkte.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST.
Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt

grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE

CRACKING CHARCOAL,
AROMATIC SCENT,
PASSION.

Meat sommelier Felix Kattchin,
awarded with 14 Gault & Millau points,
presents his true fascination
to the guests of the Park Hotel Vitznau.
Freshly caught fish, fine seafood
or a tartare from the old cow,
refined with fine sea salt flakes.

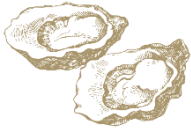
Best products – pure in taste.

F. Kattchin

Felix Kattchin & team



ALL ABOUT STARTERS



«GILLARDEAU» OYSTERS

Exclusive oysters with a delicate taste of the sea.
Cultivated on the west coast of France.

Classic

Served on ice, with lemon and Tabasco.

3 pc. / 6 pc.

38 / 72

Grilled

Grilled with hot beef fat and smoked tequila.

3 pc. / 6 pc.

38 / 72

KAVIARI CAVIAR

Refined at Kaviari in Paris. Served with lukewarm blinis,
creme fraîche, chives and egg

Edition «Kristal»

Large delicate grains and intense flavor

Tins of 30g and 100g

145 / 390

Edition «Beluga»

The most exclusive caviar worldwide, exceptionally
buttery taste

Tin of 50g

575



Delicious Bites

Taco vom japanischen Wagyu

Hand-cut Japanese A5+ Wagyu tartare
with oyster emulsion and finger limes

3 pc. / 5 pc.

54 / 88

Secret Cut Yakitori

Favorite cut by our meat sommelier,
grilled over charcoal with BBQ emulsion, chives and fried onions
The perfect start

42

Soft Shell Crab

Crispy baked and served with jalapeno and coriander

38



ALL ABOUT STARTERS



SIGNATURE

Handcut Tatar

from 12 year old Swiss dairy cow / dry matured for 10 weeks
served with mushrooms and chives

46

with 15g Kristal caviar from Kaviari

+ 70



Summer leaf salad 🌿🍓

Crispy salad with raspberries from Weggis, celery and caramelized pine nuts

28

Park Hotel Vitznau Caesar salad

Finely chopped lettuce hearts with Caesar dressing, pan fried sot-l'y-laisse and black garlic

38

vegetarian option 🍃

28

Truffled Pinsa from the stone oven 🍃

Crispy baked Pinsa with black truffle and creamy stracciatella

38

Burrata and Gambero Rosso

Italian buffalo milk burrata with Gambero Rosso prawns from Mazzara, microgreens, and white peach.

42

vegetarian option 🍃

32

Watermelon and green olive

Marinated watermelon with green olives from Chalkidiki, crisp wild herbs, and puffed cereals..

28

Crudo from Hamachi 🍷

Marinated with smoked olive oil and the first Amalfi lemons, caper emulsion and pickled shallots

44

PURE MEAT



Swiss Black Angus beef - IP Suisse -

The highly marbled meat comes from suckler cows that have been allowed to spend several years on Swiss pastures. The powerful, aromatic meat flavor is an absolute delight for connoisseurs

Flat Iron 220g	58
Dry aged for 3 weeks – Filet 180g	76
Dry aged for 10 weeks – Entrecôte 250g	72

Japanese Wagyu - Kagoshima –

Raised in the southernmost part of Japan, in Kagoshima prefecture. The animals are blessed with ample sunshine and a natural environment, which influences the flavor. The meat is exclusively sourced from Japanese Black cattle. It can be described as full-bodied with a tender melt-in-your-mouth texture. The well-balanced marbling of the A5+ grade indicates a perfect and even distribution of fat throughout the meat.



Filet per 100g	195
Dry Aged for 2 weeks – Entrecôte 220g	278

Pata Negra Pig - Iberico –

The delicacy from Spain is distinguished by its dark meat, fine marbling, and nutty flavor. Raised in the wild, its diet primarily consists of acorns from Extremadura. These acorns impart the unique taste to the meat

Secreto 180g	52
--------------	----

American Black Angus beef - Prime -

The certified hormone and antibiotic free meat comes from the open and expansive pastures of the Midwest. The delicate texture and the fine taste stand out clearly from European producers



Filet 180g	86
Entrecôte 250g	82

Appenzell poulard - Label Rouge -

The chickens are raised in small flocks on small farms in the Ribelmais fields of Appenzell. Rearing takes twice as long as usual. A sustainable and animal-friendly Swiss chicken

Breast fillet suprême ca. 220g	46
--------------------------------	----

Central Swiss veal chop

The meat comes from regionally raised calves from suckler cow husbandry. Grazing with free access to water speak for the highest animal welfare, which is reflected in the quality of the product

Dry Aged for 3 weeks – Veal chops 330g	66
--	----

Scottish lamb - Donald Russel -

The result of Scottish pasture husbandry in connection with classic dry aging on wood, is intensely spiced lamb. The animals only eat fresh and juicy greens. A point that also convinced the King of England.

Donald Russel is the King's purveyor of choice

Dry Aged for 10 days – Loin of lamb 200g	64
--	----



PURE SEA



South African rock lobster tails 🌿🍷

The rock lobster tails are among the best the Atlantic has to offer. The animals are caught from small fishing boats near the coast of the island “Tristan de Cunha” and processed immediately.

Rock lobster tails 2 pcs. 64

Swiss mountain salmon trout 🌿🍷

Our mountain salmon trout comes from the mountain water farm of the Reichmuth family. Cold temperatures and always fresh spring water ensure exceptionally high quality. The rearing is about 25km from Vitznau

Fillet of Mountain Salmon Trout ca. 160g 48

Sea Bass 🌿🍷

Raised over rocky seabeds in the Eastern Atlantic or the Mediterranean, it is available as a whole boneless fish. Its aromatic flesh is firm and fine-textured. Butterfly Sea Bass.

Butterfly Fillet of Sea Bass ca. 220g 64

PURE NATURE

Beetroot – Caveman Style 🌿🍷

The earthy, fruity-tasting vegetables is cooked directly in the glowing charcoal. Lacquered with its own juice and the peel of oranges, it is in no way inferior to a piece of meat in taste and presentation.

Beetroot ca. 230g 32

Watermelon – Sugar Baby 🌿🍷

Slowly grilled over glowing charcoal, the Sugar Baby watermelon variety unleashes its full power. Caramelized, dark red flesh combined with the smokiness of charcoal and a hint of teriyaki transforms it into a flavorful meat substitute full of umami.

Wassermelone ca. 200g 28

SAUCES

All PURE MEAT, PURE SEA & PURE NATURE main dishes are served with a sauce of your choice:

Sauce Café de Paris – kaffir lime beurre-blanc 🍷 – shallot portwine jus – sauce béarnaise légère 🍷
signature BBQ sauce 🌿 – smokey chili sauce 🌿 – fig aioli 🌿 – wild herb butter 🍷

SIDES

Truffled mountain potato foam 🍷 with potatoe croutons and black truffle	14	Grilled baby spinach 🌿🍷 with roasted cashews and Amalfi lemon	12
Rustic fries 🌿 with rosemary salt	12	Japanischer Maitake 🍷 with mushroom cream and coriander.	16
Spicy cauliflower 🍷 with yuzu-Koshu and lime	12	Side caesar salad 🍷 with crunchy lettuce hearts and parmesan cheese	10
Purple baked sweet potato 🍷 with sour cream and herb salad	12	Green Vegetables 🍷 With Parmesan and leek vinaigrette	12

AND MORE

- Vegan Carrot Burger** 🌱 44
Vegan carrot burger with lettuce, coriander cream and pickled cucumbers, served with a crunchy kimchi salad.
- Wagyu Beef Burger** 56
Wagyu beef patty with luscious brioche bun, caramelized onions and smoky tomato marmalade, served with rustic fries.
- Zucchini Spaghetti** 🌱 44
Vegetarian spaghetti with melted tomatoes, vegan Parmesan and romesco sauce, made from roasted vegetables.

We are pleased to serve you pasta from Gragnano, please ask our service staff.
Choice of spaghetti, rigatoni, or tagliolini.



CHEESE & DESSERT

- Alp cheese** 🍂 28
Central Swiss alp cheese with variation of cherries from Zug and nut bread
- Crème Brûlée** 🍂 26
Lemon grass Crème Brûlée with coconut sorbet
- Hazelnut, brown butter and apricot** 🍂 26
Hazelnut caramel mousse with brown butter ice cream and apricots
- Blueberry and white chocolate** 🍂 22
Variation of blueberries with grilled flavors, white chocolate ganache and sorrel.

ORIGIN & DECLARATION

**WE ARE HAPPY TO OBTAIN
MANY OF OUR FIRST-CLASS PRODUCTS
FROM THE DIRECT AREA.**

Veal & organic pork: Central Swiss (CH)
Poultry: Alpstein Appenzell (CH)_France (FRA)
Beef & Game: Creekstone Farms (US)_Central Swiss (CH)_ Salamanca (ESP)_Miyazaki (JPN)
Crustaceans: Biarritz (FRA)_Canada (CAN)
Crustaceans: Tristan de Cunha (ZAF)_Patagonia (ARG)
Fish: Pazific_Atlantic_Mediterranean Sea
Eggs: Brigitte Zimmermann_Vitznau (CH)
Cheese: Rolf Beeler_Mellingen (CH)
Vegetables & Fruits: Salvador Garibay_Weggis_Reust AG_Zürich (CH)
Caviar: Kaviari_Paris (CHN)

LEGEND


vegan

vegetarian

nutrition

We are happy to talk personally to you about your wishes regarding your diet and inform you in detail about individual products.

All prices are in SFR and incl. 7.7 % VAT.
All weights are listed as raw weights.

