

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*

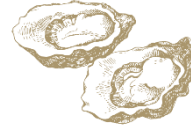
Felix Kattchin & Team



# SNACKS & STARTER

## Altonaer Kaviar Import

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



## Gillardeau Austern

Thaistyle | Natur | Hibiscusgranité  
**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

## 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 180g | Entrecôte 250g**  
**58 | 92 | 86**

## Japanisches Wagyu A5+ - Kagoshima -

Aufgewachsen im äussersten Süden Japans, in der Präfektur Kagoshima. Das Fleisch wird 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 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.

**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.

**330g 66**

## Lammnierstück - 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.

**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**

### Kabeljau 🌿🌱

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**

### Blauer Hummerschwanz 🌿🌱

Der blaue Hummer zählt zu dem Besten, was der Nordöstliche Atlantik zu bieten hat. Die Tiere werden in Küstennähe der französischen Bretagne von kleinen Fischerbooten gefischt und sofort verarbeitet.

**130g 74**



## PURE GREENS

### 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 Pimento de la Vera verleihen dem Blumenkohl einen rauchigen Geschmack. Gegart in heissem Buchenrauch und lackiert mit Ahornsirup entsteht eine saftige Alternative zum klassischen Steak.

**28**

# CHEESE & DESSERT



## Alpkäse

Rolf Beeler | Zuger Kirschvariation | Cracker

28

## Felchlinchokolade

Mousse | Sakurakirsche | Krokant

28

## Geräucherte Zwetschge

Fellenberger Zwetschge | Espresso | Mascarpone

18

## LEGENDE



Vegan



Auf Nachfrage möglich



Vegetarisch



Auf Nachfrage möglich



Ernährungsbewusst

Wir besprechen gerne persönlich mit Ihnen Ihre Wünsche in Bezug auf die Ernährung und informieren Sie detailliert über einzelne 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:** Bretagne (FR)\_Italien (IT)

**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)

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