

GRILL & LIFESTYLE

see

TERRASSE



Knisternde Holzkohle,
aromatischer Duft,
Leidenschaft.

Fleischsommelier Felix Kattchin,
mit 14 Gault & Millau-Punkten ausgezeichnet,
präsentiert seine wahre Faszination
für Gäste des Park Hotel Vitznau.
Fangfrischer Fisch, edle Meeresfrüchte
oder ein Kotelette von der Omakuh,
verfeinert mit feinen Meersalzflocken.

Beste Produkte - Pur im Geschmack.

Felix Kattchin & Team





SIGNATURE MENU

“Fleisch ist nicht gleich Fleisch”

Als Fleischsommelier bin ich immer auf der Suche nach aussergewöhnlichen, einzigartigen oder in Vergessenheit geratenen Produkten.

In unserem Dry Ager habe ich für Sie eine 16-Jährige alte Kuh über ein halbes Jahr lang reifen lassen.

Durch diese Veredelung hat sie eine besondere, unverkennbare Aromatik entwickelt.

In meinem Signature Menu stelle ich Ihnen diese und weitere herausragende Entdeckungen vor.

Pur und authentisch im Geschmack - modern und leicht zubereitet.

4 Gänge

145

Auf Wunsch Weinbegleitung lt. Sommelier

75

5 Gänge inkl. Dessert

165

Auf Wunsch Weinbegleitung lt. Sommelier

95

Wir servieren das Signature Menu ab 2 Personen zwischen 18:30 und 21:00.

ALL ABOUT STARTERS

PHV SEAFOODPLATTE 🍷

Unsere berühmte Etagere ab 2 Personen

Mit Austern, 10g Kaviar Kristal Kaviar, Königskrabbentatar, pochierter Felsenhummer, Jakobsmuschel Sashimi, Thunfischtataki, roten Wildfanggarnelen, feinem Mangochutney, Cocktailsauce und Meeressalat.

With oysters, 10g Kaviar Kristal caviar, king crab tatar, poached rock lobster, scallops sashimi, tuna tataki, red prawns, mango chutney, cocktail sauce and sea salad.

145 p.P

Optional ohne Kaviar

105 p.P

Austern "Marennnes" 6 pcs. / 12 pcs.

48 / 78

Französische Austern, serviert mit Champagnervinaigrette und Zitrone
French oysters with champagne vinaigrette and lemon

Crispy Lobster Bites

34

mit Ingweraioli, Limettensaft und Kosho-Sesam
with ginger aioli, lime juice and Kosho-sesame

Knuspriger Flammkuchen 🍷

34

mit gehobeltem Sommertrüffel, Pfeffer und Schnittlauch
Crispy tarte flambée with planed summer truffle, pepper and chives

KAVIAR EDITION KRISTAL

in Paris bei Kaviar veredelt

mit Blinis, Schnittlauchcrème und Eigelb serviert
with blinis, chives cream and egg yolk



Dosen à 30g und 100g
135 / 380

ALL ABOUT STARTERS

- Microgreen Salat** 🌱 🌿 24
Bunter Pflücksalat mit Kressen, gepufftem Getreide und Zitronendressing
Colorful microgreen salad with cress, puffed cereals and lemon vinaigrette
- Romanasalat und Sot l`y laisse** 28
Salatherzen mit Sauerrahmdressing, Parmesanchip und gebackenen Sot l`y laisse
Lettuce hearts with sour cream vinaigrette, parmesan and baked sot l`y laisse
- Burrata** 🍅 🌿 32
Cremiger Büffelburrata mit Taggiasca Oliven, marinierten Honigtomaten und feinem Olivenöl
Creamy burrata with Taggiasca olives, marinated honey tomatoes and olive oil
- Thunfischtataki** 🐟 🌿 44
mit Karotten-Ingwersalat Thai-Style, Daikon und Korianderwurzel
Tataki of yellow fin tuna with carrot ginger salad Thai-style, daikon and coriander root
- Ceviche vom Wolfsbarsch** 🐟 🌿 38
mit Meeressalat, Zitrusfrüchten und grünem Apfel
Ceviche of sea bass with sea salad, citrus fruits and green apple
- Smoked Lax** 🐟 🌱 🌿 32
Veganer Lachs mit Blumenkohl-Couscous, Sumach und Granatapfelvinaigrette
Vegan salmon with cauliflower couscous, sumach and pomegranate vinaigrette



- Eisgekühlte Essenz von der Ochsenherztomate** 28
mit marinierter Jakobsmuschel, Tomatenchutney und Staudensellerie
Iced tomato essence with marinated scallop, tomato chutney and celery
- Spargelschaumsuppe** 24
mit Meersalzschenken und Wildkräuteröl
Asparagus foam soup with sea salt cured ham and wild herb oil

PURE MEAT - SOMMELIER'S CHOICE



14-jähriges Rind «Nanny» aus Vitznau,
5 Wochen nach traditioneller Art, trocken und kontrolliert gereift.

Tatar	54
Tatar aus dem Hüftfilet mit Imperial Kaviar, Crème fraîche und Brioche Parisienne	
<i>Rump filet tartare with imperial caviar, crème fraîche and brioche Parisienne</i>	
Serviert ohne Imperial Kaviar / served without imperial caviar	42
Carpaccio	42
mit Sbrinzcrème, Amalfizitronenöl und Basilikum	
<i>Carpaccio of beef with sbrinz cream, Amalfi lemon oil and basil</i>	
Rindsentrecôte «Wagyu» JP 220g	278
<i>Beef entrecôte «Wagyu» JP 220</i>	
Kalbskotelette Dry Aged CH 330g	64
<i>Veal chop dry aged CH 330g</i>	
Flat Iron vom Weiderind CH 220g 🌿	56
<i>Flat Iron of Beef CH 220g</i>	
Rindsfilet Dry Aged «Jungkuh» CH 180g / Chateaubriand 550g	68 / 198
<i>Beef filet dry aged «Young Cow» CH 180g / Chateaubriand 550g</i>	
Presa vom Iberico, «Pata Negra» ESP 220g	48
<i>Presa of Iberico «Pata Negra» ESP 220g</i>	
Brust vom Appenzeller Poulet «Label Rouge» CH 220g	44
<i>Chicken breast from Appenzell «Label Rouge» CH 220g</i>	
Entrecôte «Black Angus» US Prime 250g	72
<i>Entrecôte Prime «Black Angus» US 250g</i>	
Porterhouse «Charra» ESP 1Kg	218
<i>Porterhouse «Charra» ESP 1Kg</i>	
Lammkotelette Dry Aged «Donald Russel» SCO 280g	58
<i>Lamb chop dry aged «Donald Russel» SCO 280g</i>	



PURE SEA

Südafrikanische Rocklobsterschwänze <i>South african rock lobster tails</i>	54
Brüggli Berglachsforelle CH 160g 🌿 <i>Salmon trout from Brüggli CH 160g</i>	44
Bretonisches Steinbuttfilet 140g 🌿 <i>Bretonian turbot filet 140g</i>	58
Loup de mer «Butterfly» FR 220g <i>Loup de mer «butterfly» FR 220g</i>	54
Patagonische Wildfangcrevetten ½ Pfd. / 1 Pfd. <i>Patagonian prawns ½ lb / 1 lb</i>	42 / 68



SAUCES

Zu PURE MEAT & PURE SEA Hauptgerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl.

Wildkräuterbutter – Zitronen Beurre-Blanc – Sauce Béarnaise légère –
Signature BBQ Sauce – Smokey Chili Sauce – Ingweraioli

All PURE MEAT & PURE SEA main dishes are served with a sauce of your choice.

Wild herb butter – lemon Beurre-Blanc – sauce béarnaise légère –
signature BBQ sauce – smokey chili sauce – ginger aioli

SIDES

Getrüffeltes Bergkartoffelschaum <i>Truffled mountain potato foam</i>	12	Grüner Spargel mit Speck und Parmesan <i>Green asparagus with bacon and parmesan</i>	22
Wilder Brokkoli mit Waldpilz und Nori <i>Wild broccoli with mushrooms and nori</i>	12	Spicy Blumenkohl mit Yuzu und Limette <i>Spicy cauliflower with yuzu and lime</i>	12
Rustic Fries mit Rosmarinsalz <i>Rustic fries with rosemary salt</i>	10	Grilliertes, knackiges Sommergemüse 🌿 <i>Grilled crunchy summer vegetables</i>	10
Mediterraner Mandelreis mit Honigtomaten <i>Mediterranean almond rice with tomatoes</i>	10	Süßkartoffel Gitter mit Chili <i>Sweet potato waffle cuts with chili</i>	10

CATCH OF THE DAY

Nach Verfügbarkeit
servieren wir Ihnen grosse, fangfrische Fische.
*Depending on availability,
we will serve you large freshly caught fish.*



DAILY

Weitere sommerliche Gerichte
entnehmen Sie aus unserer Tagesempfehlung.
*More dishes
can be found in our daily recommendation.*

AND MORE

US Wagyu Beef Burger 180g
mit Briochebrötchen, fruchtiger Tomatenmarmelade und Rustic Fries
with brioche bun, tomato jam and rustic fries

54



VEGETARIAN

Planted Chicken Skeewers 🌱

38

*wählen sie Ihre Beilagen aus dem Menu
choose your sides from the menu*

Gebratene Pilz-Gyoza 🌱

28 / 38

*mit Ponzu-Shiitakesud und Zitronengrasöl
Panfried gyoza with ponzu-shiitake broth and lemongrass oil*



Blumenkohl und Tofu 🌱 🌱

38

*Low and Slow gegarter Blumenkohl mit Tofucrème, Koriander und buntem Sesam
Soft cooked cauliflower with tofu cream, coriander and colorful sesame*



Vegan Red Carrot Burger 🌱

42

*Rüliburger mit Ingwercreme, knackigem Weisskraut und geröstetem Sauerteigbrötchen
Carrot Burger with ginger cream, crunchy white cabbage and roasted sour dough bun*

Gnocchi Malfatti con Porcini 🍂

38

*Ricotta Gnocchi mit Steinpilzrahm, Fior di Latte und Zuckerschoten
Ricotta gnocchi with porcini cream sauce, fior di latte and sugar snaps*

CHEESE & DESSERT

Alpkäse 🍃

28

Zentralschweizer Alpkäse mit hausgemachtem Nussbrot und Früchtesenf
Alp cheese with homemade nut bread and fruit mustard

Banane und Karamell 🍌

22

Bananencake mit Karamellcrème und Milchschaumchip
Banana bread with caramel cream and milk foam chip

Kokos und Erdbeere 🍌 🍓

22

Kokosmousse mit Yuzu Kaviar und marinierten Erdbeeren
Coconut mousse with yuzu caviar and marinated strawberries

Himbeere und Champagner 🍷

28

Erfrischendes Himbeersorbet, aufgegossen mit unserem Hauschampagner «Moncuit Robert Grand Cru»
Refreshing raspberry sorbet with champagne «Moncuit Robert Grand Cru»



HERKUNFT & DEKLARATION

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

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

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

Kalb / BIO Schwein: Zentralschweiz (CH)
Geflügel: Alpstein Appenzell (CH)
Rind: Creekstone Farms (US)_Zentralschweiz (CH)
Schalentiere: Bretagne (FR)_Zeeland (NL)_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 (FR)

LEGENDE



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*



Nutrition

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST.

All prices are in SFR and incl. 7.7% VAT.

Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt.

All weights are listed as raw weights.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE