



**Wir wollen es echt,  
Wir wollen es pur,  
Wir wollen es leidenschaftlich.**

Fangfrischer Fisch, edle Meeresfrüchte  
oder ein Porterhouse vom  
spanischen Charra-Rind über Holzkohle gegrillt.  
Fleischsommelier Felix Kattchin,  
mit 13 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet,  
präsentiert seine wahre Leidenschaft  
für Gäste des Park Hotel Vitznau.

Felix Kattchin & Team



# OYSTERS & CAVIAR

## AUSTERN "MARENNES OLÉRON"

Französische Austern "Marennes Oléron" mit Zitrone und Vinaigrette  
*French Oyster "Marennes Oléron" served with lemon and vinaigrette*

6 pcs. / 12 pcs.

42 / 78



### Kaviar Edition Kristal

95 / 195 / 360

20g / 50g / 100g Kaviar vom Amur Stör, serviert mit Blinis und Crème Fraîche  
*20g / 50g / 100g Kaviar Amur Sturgeon Caviar, served with blinis and crème fraîche*



## SIGNATURES

### Tatar

36 / 48

Tatar vom Vitznauer Aubrac Rind mit knuspriger Bergkartoffel, herbstlichen Waldpilzen,  
Kräutercreme und Buttertoast

*Beef tartare with crispy mountain potato, autumn mushroom, herb crème and brioche toast*

### Knuspriger Flammkuchen

34

mit gehobeltem Herbsttrüffel, Pfeffer und Schnittlauch

*Crispy tarte flambée with planed autumn truffle, pepper and chives*

### Wagyu Tataki

78

Tataki vom japanischen Wagyrind mit Ponzu, Yuzu und eingelegtem Hokkaidokürbis

*Tataki of Wagyu beef with ponzu, yuzu and pickled pumpkin*

# SALADS & SOUPS

## Nüsslisalat

28

Knackiger Nüsslisalat mit Vitznauer Trockenfleisch, Freilandei und Kartoffel-Vinaigrette  
*Crunchy lamp lettuce with dried beef, free range egg and potato vinaigrette*

## Herbstlicher Blattsalat

24

Knackiger, frischer Blattsalat mit Belper Knolle und gerösteten Walnüssen  
*Crunchy leaf salad with belp cheese and roasted walnuts*


Alle Salate servieren wir  
*All salads are served*

mit Speck  
*with bacon*

+2

mit Poulardenstreifen  
*with poulard stripes*

+14

mit Avocado   
*with avocado*

+6

mit gebratenen Bio-Crevetten  
*with pan fried organic prawns*

+18



## Bouillabaisse

32 / 46

Bouillabaisse "Marseillaise" mit Jakobsmuschel, Meerestischen, mariniertem Fenchel und Röstbrot  
*Bouillabaisse "Marseillaise" with scallops, white fish, marinated fennel and roasted bread*

## Ochsenschwanzessenz "Rossini"

32

Essenz vom Ochsenschwanz, mit pochierter Gänseleber und Herbsttrüffel  
*Clear Oxtail soup with poached foie gras and autumn truffle*

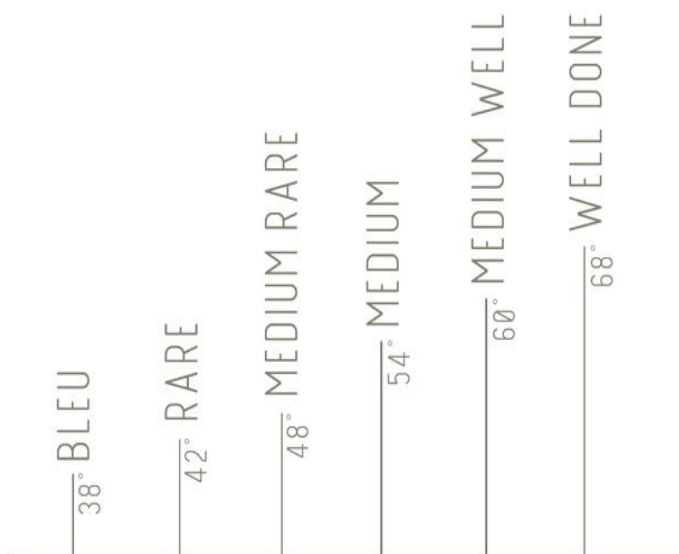
## Kürbissuppe

22

Kürbissuppe mit Mumbaicurry und Kokosmilch  
*Pumpkin soup with Mumbai curry and coconut milk*

# PURE MEAT

<b>Kalbskotelette Dry Aged CH 330g</b> <i>Veal chop dry aged CH 330g</i>	64
<b>Bündner Hirschentrecôte CH 240g</b> <i>Deer entrecôte from grisons CH 240g</i>	58
<b>Chef's Cut vom Luzerner «Kräuterschwein» CH 280g</b> <i>Chef's Cut from Lucerne «Kräuterschwein» CH 280g</i>	48
<b>Alpstein Entenbrust CH 300g</b> <i>Alpstein duck breast CH 300g</i>	48
<b>Rindsfilet Dry Aged «Black Angus» ESP 180g / Chateaubriand 550g</b> <i>Beef filet dry aged «Black Angus» ESP 180g / Chateaubriand 550g</i>	64 / 188
<b>Entrecôte «Black Angus» US Prime 250g</b> <i>Entrecôte Prime «Black Angus» US 250g</i>	72
<b>Entrecôte Double «Black Angus» US Prime 600g</b> <i>Entrecôte Prime «Black Angus» US 600g</i>	168
<b>Porterhouse «Charra» ESP 1kg</b> <i>Porterhouse «Charra» ESP 1kg</i>	218



# PURE SEA

<b>Gegrillte südafrikanische Rocklobsterschwänze</b>	<b>54</b>
<i>Grilled south african rock lobster tails</i>	
<b>Bretonisches Steinbuttfilet „en papillote“</b>	<b>58</b>
<i>Bretonian turbot "en papillote"</i>	
<b>Loup de mer «Butterfly»</b>	<b>54</b>
<i>Loup de mer «Butterfly»</i>	
<b>Patagonische Wildfangcrevetten ½ Pfd. / 1 Pfd.</b>	<b>42 / 68</b>
<i>Patagonian prawns ½ lb / 1 lb</i>	



## SAUCES

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

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

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

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

## SIDES

<b>Bergkartoffeln knusprig &amp; getrüffelt</b>	<b>12</b>	<b>Gegrilltes Rübengemüse mit Thymianhonig</b>	<b>12</b>
<i>Crispy truffled mountain potatoes</i>		<i>Grilled Beets with thyme honey</i>	
<b>Hokkaido-Kürbisstampf</b>	<b>10</b>	<b>Spicy Blumenkohl</b>	<b>12</b>
<i>Mashed Hokkaido pumpkin</i>		<i>Spicy cauliflower</i>	
<b>Rustic Fries</b>	<b>10</b>	<b>Fenchel mit iranischem Safran</b>	<b>10</b>
<i>Rustic fries</i>		<i>Safran fennel</i>	
<b>Limetten Duftreis</b>	<b>10</b>	<b>Geschmorter Rotkohl mit Preiselbeeren</b>	<b>10</b>
<i>Basmati rice with lime</i>		<i>Braised red cabbage with cranberries</i>	

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

## AND MORE

### **US Wagyu Beef Burger**

180g Wagyu-Rindsburger mit Briochebrötchen, Tomatenmarmelade und Rustic Fries  
*180g Wagyu beef burger with brioche bun, tomato jam and rustic fries*







52

### **Pasta Vesuvio**

mit würziger Gemüsebolognese, Pecorino und Basilikum  
*Pasta Vesuvio with flavourful vegetable bolognese, pecorino und basil*

38

# CHEESE & DESSERT

- Alpkäse**  28  
Alpkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und schwarzer Walnuss  
*Alp cheese with homemade fruit bread and black walnut*
- Burned Cheesecake**  24  
Karamelisierter Cheesecake mit Pflaumensorbet  
*Caramelized cheesecake with plum sorbet*
- Gianduja und Karamell**  22  
Giandujamousse mit salzigem Karamelleis und Quitte  
*Gianduja mousse with salty caramel ice cream and quince*
- Yuzu und Champagner**  28  
Erfrischendes Yzuserbet, aufgegossen mit Champagner «Collard-Picard Cuvée Prestige»  
*Refreshing yuzu sorbet with Champagner «Collard-Picard Cuvée Prestige»*
- Macarons**  14  
Selektion hausgemachter Macarons  
*Selection of homemade macarons*
- Schokolade**  12  
Felchlin-Bruchschokolade  
*Felchlin-chocolate*



vegetarisch / vegetarian

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST  
All prices are in SFR and include 7.7% VAT  
Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt  
All weights are listed as raw weights

# HERKUNFT & DEKLARATION

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

Kalb / BIO Schwein / Wild: Platzhirsch Fleischspezialitäten\_Hinterbergen (CH)

Geflügel: Alpstein Poulet\_Appenzell (CH)

Rind: Salamanca (ESP)\_Creekstone Farms (US)\_Hinterbergen (CH)

Schalentiere: Bretagne (F)\_Zeeland (NL)\_Kanada (CAN)

Krustentiere: Swiss Shrimp\_Rheinfelden (CH)\_Tristan de Cunha (ZAF)\_Patagonien (ARG)

Fisch: Pazifik\_Atlantik

Eier: Brigitt Zimmerman\_Vitznau (CH)

Käse: Rolf Beeler\_Mellingen (CH)

Gemüse/Obst: Salvador Garibay\_Weggis\_Reust AG\_Zürich (CH)

Kaviar: Kaviari\_Paris (CHN)

## UPCOMING EVENTS

