

eat



see

mit 13 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet,
präsentiert seine wahre Leidenschaft
für Gäste des Park Hotel Vitznau.

*We want it real,
We want it pure
We want it passionate.*

*Freshly caught fish, fine seafood
or a Porterhouse
from Spanish Charra beef –
served directly on the
shores of Lake Lucerne.
Meat sommelier Felix Kattchin,
awarded 13 GaultMillau points,
presents his true passion for
guests of the Park Hotel Vitznau.*



Felix Kattchin & Team

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

Fangfrischer Fisch, edle Meeresfrüchte
oder ein Porterhouse vom
spanischen Charra-Rind –
direkt am Ufer des
Vierwaldstättersees serviert.
Fleischsommelier Felix Kattchin,

OYSTERS & CAVIAR

AUSTERN "MARENNES OLÉRON"

Französische Austern "Marennes Oléron"
mit Zitrone und Vinaigrette
6 Stk. / 12 Stk.

*French Oyster "Marennes Oléron"
served with lemon and vinaigrette
6 pcs. / 12 pcs.*

42 / 78



Kaviar Edition Kristal	95
20g Kaviar Kaviar vom Amur Stör, serviert mit Blinis und Crème Fraîche <i>20g Kaviar Amur Sturgeon Caviar, served with blinis and crème fraîche</i>	
Kaviar Edition Kristal	195
50g Kaviar Kaviar vom Amur Stör, serviert mit Blinis und Crème Fraîche <i>50g Kaviar Amur Sturgeon Caviar, served with blinis and crème fraîche</i>	
Kaviar Edition Kristal	360
100g Kaviar Kaviar vom Amur Stör, serviert mit Blinis und Crème Fraîche <i>100g Kaviar Amur Sturgeon Caviar, served with blinis and crème fraîche</i>	
Iranischer Beluga Kaviar	320
50g Iranischer Beluga Kaviar, serviert mit Blinis und Crème Fraiche <i>50g Iranian Beluga Caviar, served with blinis and crème fraîche</i>	



SIGNATURES

Tatar	36 / 48
Tatar vom Vitznauer Aubrac Rind mit geräucherter Crème Fraîche, Wildkräutern und Butters toast	
<i>Beef tartare with smoked crème fraîche, wild leaves and brioche toast</i>	
Jamon Bellota	48
5 Jotas – der edelste Schinken der Welt mit gegrillter Zucchini und mallorquinischem Brot	
<i>5 Jotas – the noblest ham of the world with grilled zucchini and Majorcan bread</i>	
Ceviche	34
vom Zander mit Chili, Koriander und Passionsfrucht	
<i>from pikeperch with chili, coriander and passion fruit</i>	
Caprese 🍃	32
mit sonnengereiften Tomaten, feinem Olivenöl, Tomatenssigg und Büffelmozzarella	
<i>with sun-ripened tomatoes, olive oil, tomato vinegar and buffalo mozzarella</i>	

PHV SEAFOODPLATTE

Unsere berühmte Seafoodplatte auf 3 Etagen
mit fangfrischen französischen Austern, Riesencrevetten aus Patagonien,
mariniertem Königskrabbenbein, südafrikanischem Rocklobsterschwanz und Langostinos

*Fresh french oysters, patagonian prawns, king crab leg,
south african rock lobster tail and langostino*

p.P. 115



STARTERS & SALADS

Sommersalat 🍃	24
Knackiger, frischer Sommersalat mit Beeren aus Weggis und Cereals <i>Crunchy summer salad with berries from Weggis and cereals</i>	
Caesars Salad 🍃	26
Knackiger Romanasalat mit knusprigen Käsecrôutons und Pecorino Romano <i>Crunchy romana salad with crispy cheese croutons and Pecorino Romano</i>	
Knuspriger Flammkuchen 🍃	34
mit Sommertrüffel, Pfeffer und Schnittlauch <i>Crispy tarte flambée with summer truffle, pepper and chives</i>	
Eisgekühlte Tomatensuppe "Salmorejo"	26
mit Jamon Bellota und Grissini <i>Cold tomato soup "Salmorejo" with Jamon Bellota and grissini</i>	

Alle Salate servieren wir

All salads are served

mit Speck	+2	mit Poulardenstreifen	+14
<i>with bacon</i>		<i>with poulard stripes</i>	
mit Avocado 🍃	+6	mit gebratenen Bio-Crevetten	+18
<i>with avocado</i>		<i>with pan fried organic prawns</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

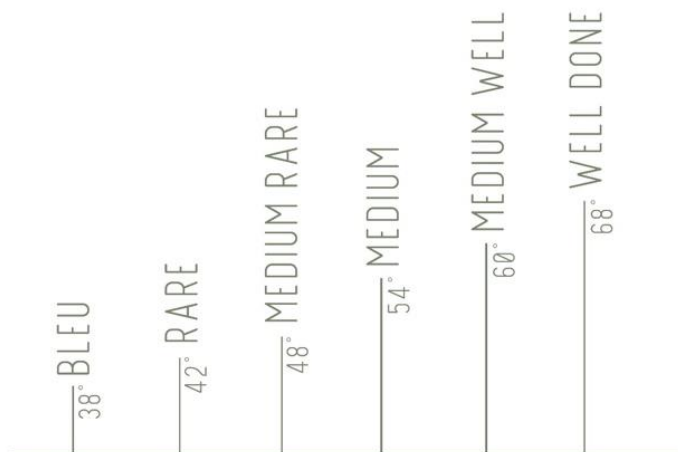
Weitere sommerliche Gerichte
entnehmen Sie aus unserer Tagesempfehlung.
*More dishes
can be found in our daily recommendation*

AND MORE

- US Wagyu Beef Burger 52
180g Wagyu-Rindsburger mit Briochebrötchen,
Tomatenmarmelade und Rustic Fries
180g Wagyu beef burger with brioche bun, tomato jam and rustic fries
- Pasta Vesuvio  48
mit würziger Gemüsebolognese, Pecorino und Basilikum
Pasta Vesuvio with flavourful vegetable bolognese, pecorino and basil

PURE MEAT

Kalbskotelette Dry Aged CH 330g <i>Veal chop dry aged CH 330g</i>	64
Lammkotelette Dry Aged «Donald Russel» SCO 280g <i>Lamb chop dry aged «Donald Russel» SCO 280g</i>	58
Saftige Spareribs vom Luzerner «Kräuterschwein» <i>Spare ribs from Lucerne «Kräuterschwein»</i>	42
Stubenküken à l'américaine «Yakiniku Style» CH 350g <i>Babychicken à l'américaine «Yakiniku Style» CH 350g</i>	48
Rindsfilet Dry Aged «Black Angus» ESP 180g / Chateaubriand 550g <i>Beef filet dry aged «Black Angus» ESP 180g / chateaubriand 550g</i>	64 / 188
Entrecôte Prime «Black Angus» US 250g / 600g <i>Entrecôte Prime «Black Angus» US 250g / 600g</i>	72 / 168
Rindsentrecôte «Wagyu» JP 290g <i>Beef entrecôte «Wagyu» JP 290g</i>	338
Porterhouse «Charra» ESP 1kg	218
Porterhouse «Charra» ESP 1kg	



PURE SEA

Soft Shell Crabs Thai Style <i>Soft shell crabs Thai style</i>	48
Gegrillte südafrikanische Rocklobsterschwänze <i>Grilled south african rock lobster tail</i>	54
Bretonische Seezunge <i>Breton sole</i>	62
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore <i>Pikeperch from Lago Maggiore</i>	48
Loup de mer «Butterfly» <i>Loup de mer «Butterfly»</i>	54
Patagonische Wildfangcrevetten 1/2 Pfd. / 1 Pfd. <i>Patagonian prawns 1/2 lb / 1 lb</i>	42 / 68

SAUCES

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

Wildkräuterbutter – Tomatenvinaigrette – Sauce Béarnaise légère –
Signature BBQ Sauce – Smokey Chili Sauce – Feigenaioli

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





*Wild herb butter – tomato vinaigrette – sauce béarnaise légère –
signature BBQ sauce – smokey chili sauce – fig aioli*

SIDES

Katalanische Kartoffeln mit Salsa Brava <i>Catalan potatoes with Salsa Brava</i>	10	Gegrillter grüner Spargel <i>Grilled green asparagus</i>	14
Asiatisch mariniertes Broccoli <i>Asian marinade broccoli</i>	10	Spicy Blumenkohl <i>Spicy cauliflower</i>	12
Rustic Fries <i>Rustic fries</i>	10	Mediterranes Gemüse <i>Mediterranean vegetables</i>	12



DESSERT & CHEESE

- Alpkäse  28
Alpkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und schwarzer Walnuss
Alp cheese with homemade fruit bread and black walnut
- Kräutergranité  24
Kräutergranité mit Schokoladen-Ganache, Joghurt aus Weggis und Muscovadozucker
Herb granité with chocolate ganache, yoghurt from Weggis and muscovado sugar
- Panna Cotta 22
Sommerliches Kokos Panna Cotta mit Yuzu und marinierten Erdbeeren
Panna cotta with coconut, yuzu and marinated strawberries
- Macarons  14
Selektion hausgemachter Macarons
Selection of homemade macarons
- Schokolade  12
Felchlin-Bruchschokolade
Felchlin-chocolate



EISWAGEN

Ein süsser Genuss wird Ihnen aus unserem Eiswagen serviert.
A sweet delight will be served by our ice cream trolley.



HERKUNFT

Rind/Beef – CH/ES/US/JP
Kalb/Veal – CH
Schwein/Pork – CH/ES
Geflügel/Poultry – CH/F
Fisch/Fish – F/CH/IT
Meeresfrüchte/Seafood – F/ARG/AK/ZAF
Kaviar/Caviar – CHN/IRN

LEGENDE



vegetarisch / vegetarian

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

UPCOMING EVENTS



see
TERRASSE



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE