

Schön, dass Sie bei uns sind

Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Das in unserem Hotel und Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

aus der Schweiz	Kalb, Schwein, Geflügel (Kneuss), Wurst- und Fleischwaren, Trockenfleisch, Terrine
Kneuss Schweiz	Poulet
Australien	Rindfleisch
aus Neuseeland/ Australien	Lammfleisch
Frankreich	Entenleber, Entenleberterrine
Binnenfischerei Estland	Zander
Zucht Schottland	Rauchlachs
Kanada	Hummer
Mittelmeer	Wolfsbarsch
Pazifischer Ozean	Krevetten

Fleischdeklaration: Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

En Guete wünscht Ihnen

Denise und Freddy Zimmermann-Thali
und das Friedheim Gade Team

Geniesser Menü

Entenleberterrinen mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln

Terrine de foie de canard, confiture d'oignons et pommes caramélisées

Duck liver terrine with shallot jam and caramelised apples

oder/ où / or

Weggiser Nüssli Salat mit Ei und Speck

Mâche de Weggis avec œuf et bacon

Weggis lamb's lettuce with egg and bacon

oder/ où / or

Schottischer Rauchlachs mit Randen-Carpaccio und Dill-Sauerrahmsauce

Saumon fumé écossais avec carpaccio de betteraves et sauce à la crème aigre à l'aneth

Scottish smoked salmon with beetroot carpaccio and dill sour cream sauce

*

gold gelb gebratenes Zanderfilet auf frischem Blattspinat und Sauce Hollandaise

Filet de sandre frit sur épinards frais et sauce hollandaise

Fried pike-perch fillet on fresh leaf spinach and hollandaise sauce

*

zartes Kalbssteak mit gebratenen Steinpilzen

Tendre steak de veau avec des cèpes rôtis

Tender veal steak with roasted porcini mushrooms

oder/ où / or

rosa gebratenes Rindsfilet mit Valle Maggia Pfeffer

Filet de bœuf rôti / Roasted beef fillet

oder/ où / or

Lammkoteletts mit Oliven und Rosmarin

Escalope d'agneau aux olives et au romarin/ Lamb cutlet with olives and rosemary

serviert mit

Williamskartoffeln, Gemüse frisch vom Markt und hausgemachten Saucen

servi avec Pommes de terre William's, légumes frais du marché et sauces maison

served with Williams potatoes, vegetables fresh from the market and homemade sauces

*

Menu Komplet CHF 84.00 / Menu ohne Fisch CHF 74.00

Etwas zum Voraus

Knackiger Blattsalat Salade verte / Green salad	12
Weggiser Nüssli Salat mit Ei und Speck Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg	18
Schottischer Rauchlachs mit Randen-Carpaccio und Dill-Sauerrahmsauce Saumon fumé écossais avec carpaccio de betteraves et sauce à la crème aigre à l'aneth Scottish smoked salmon with beetroot carpaccio and dill sour cream sauce	24
Entenleberterrine mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln Terrine de foie de canard, confiture d'oignons et pommes caramélisées Duck liver terrine with shallot jam and caramelised apples	26
Frische Entenleber gebraten auf Tagliatelle und Marsala Jus Foie de canard frais rôti sur tagliatelles et jus Marsala Fresh duck liver roasted on tagliatelle and Marsala jus	26
Aus dem Suppen Topf	
Sämige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Brotwürfeli Crème de potiron à l'huile de pépins de potiron et croûtons Homemade pumpkin soup with pumpkin seeds oil and croutons	14
Rote Thai Curry Suppe mit Riesenkrevetten Soupe rouge au curry thaïlandais avec crevettes royales Red Thai curry soup with king prawns	18

Aus dem See und Meer

Zanderfilet auf frischem Spinat und Hollandaise Schaum	Vorspeise	24
Filet de sandre sur épinards frais et mousse hollandaise	Hauptgang	42
Pike perch fillet on fresh spinach and hollandaise foam		
Hummerschwanz auf Safranrisotto	Vorspeise	28
Queue de homard sur un risotto au safran	Hauptgang	46
Lobster tail on saffron risotto		
Wolfsbarschfilet mit Kräuterkruste auf frischem Spinat	Vorspeise	32
Filet de bar en croûte d'herbes sur épinards frais	Hauptgang	42
Sea bass fillet with herb crust on fresh spinach		

Alle Hauptgerichte werden nach Wahl mit Tagesgemüse sowie Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Williams Kartoffeln, Teigwaren, Reis oder Risotto serviert.

Tous les plats principaux sont servis avec un choix de légumes du jour ainsi que des frites, des pommes de terre bouillies, des pommes de terre frites, des pommes de terre Williams, des pâtes, du riz ou du risotto.

All main courses are served with a choice of vegetables of the day as well as French fries, boiled potatoes, fried potatoes, Williams potatoes, pasta, rice or risotto.

Gluscht auf Fleisch

	100 g	150 g
Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli Boulettes de viande de veau à la Freddy Freddy's mascarpone veal meatballs	37	43
Knusprige Kalbs- Wienerschnitzel Escalope viennoise (escalope de veau panée) Scallop Vienna style (bread crumbed veal escalope)	39	45
Lammkoteletts mit Oliven und Rosmarin Tendre selle d'agneau rôtie aux olives Tender roast saddle of lamb with olives	45	52
Zartes Kalbssteak mit gebratenen Steinpilzen Tendre steak de veau avec des cèpes rôtis Tender veal steak with roasted porcini mushrooms	48	54
Zartes Rindsfilet mit Valle Maggia Pfeffer Filet de bœuf rôti Roasted beef fillet	49	56

Alle Hauptgerichte werden nach Wahl mit Tagesgemüse sowie Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Williams Kartoffeln, Teigwaren, Reis oder Risotto serviert.

Tous les plats principaux sont servis avec un choix de légumes du jour ainsi que des frites, des pommes de terre bouillies, des pommes de terre frites, des pommes de terre Williams, des pâtes, du riz ou du risotto.

All main courses are served with a choice of vegetables of the day as well as French fries, boiled potatoes, fried potatoes, Williams potatoes, pasta, rice or risotto.

Die Hauptgerichte können auch für Kinder bis 12 Jahre bestellt werden. Wir verrechnen für die Kinderportion den halben Preis.

Les plats principaux peuvent également être commandés pour les enfants jusqu'à 12 ans. Nous facturons la moitié du prix pour la part des enfants.

The main courses can also be ordered for children up to 12 years of age. We charge half-price for the children's portion.

Freitag's Hit «s'hed solangs hed»

	100 g	150 g
Kalbsleberli „Grossmutter Art“ mit Rösti Emincé de foie de veau à la "Grand-mère" Diced Calf's liver "Grandmother Style"	37	43

Meine Gemüse Küche

Gluschtiger Gemüseteller 30
Drôle d'assiette de légumes
Funny vegetable plate

Cremiges Safranrisotto mit grilliertem Gemüse 32
Risotto crémeux au safran et aux légumes grillés
Creamy saffron risotto with roasted vegetables

Verschiedenes Gemüse vom Grill auf frischem Spinat 29
Divers légumes grillés sur épinards frais
Various grilled vegetables on fresh spinach

Hits für Kids (bis 12 Jahre)

Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse 16
Filet de sandre aux légumes
Pike perch with vegetables

Kalbschnitzel Wiener Art mit Gemüse 16
Escalope de veau viennoise avec des légumes
Veal scallop vienna style with vegetable

Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse 16
Escalope de veau à la crème avec des légumes
Veal scallop with creamy sauce with vegetables

Teigwaren Napoli oder Bolognese 12
Pâtes Napolitaines ou Bolognaises
Pasta Napoli or Bolognese

Portion Pommes frites 10
Frites/ French fries