

Menü

Goldener Fisch



Randen Carpaccio (2 Stunden in einer Salzkruste gekocht)
mit Langustine und Creme Fraîche



Ora King Lachs
Mit Safranrisotto, Broccoli, Oliven und Chili



Pré Dessert «dello Chef»



Trilogie Zitrone

3- Gang Menü: CHF 68.00



La grand Carte
Hotel Beau Rivage

Vorspeisen

* * *

**Randen-Carpaccio in einer Salzkruste gekocht
an saurer Sahne und Schnittlauch (Vegi)**

Beetroot carpaccio cooked in a salt crust with sour cream and chives (vegi)
*Carpaccio de betteraves rouges cuit dans une croûte de sel
avec de la crème aigre et de la ciboulette (végétarienne)*

CHF 21.50

* * *

**Mediterranes Thunfisch-Tatar
dazu Peterli-Mayonnaise und verschiedene Essigsorten**

Mediterranean tuna tartar with parsley mayonnaise and variation of vinegar
Tartare de thon méditerranéen avec mayonnaise au persil et différents vinaigres

CHF 24.00 / CHF 36.00

* * *

Gebratene Gänseleber auf Apfeltarte mit Perigourdine Sauce

Roasted liver escalope on apple tarte and perigordine Sauce
Foie gras d'oie poêlé sur croustillant aux pommes sauce aux perigordine

CHF 31.50

* * *

Avocadopüree mit Lachscarpaccio, Sojamayonnaise und frittiertem Eigelb

Avocado puree with salmon carpaccio, soy mayonnaise and fried egg yolk
*Purée d'avocat avec carpaccio de saumon,
mayonnaise de soja et jaune d'œuf au plat*

CHF 34.50

* * *

Inkl. MwSt. 7.7%

Primi und Suppen

* * *

Handgemachte Gruyère Tortelloni in einer Tomaten-Crème Suppe mit Mango

Tomato cream soup with mango and Gruyère tortelloni

Soupe à la crème de tomates avec mangue et tortelloni au gruyère

CHF 21.50

* * *

Jakobsmuscheln in Maiscremesuppe, Millefullie-Trüffel und Wisky

Scallops in Corn cream soup, millefullie truffle and whisky

Velouté de maïs aux Saint-Jacques, truffe millefullie et whisky

CHF 23.50

* * *

Spaghetti mit Muscheln und Bottarga

Spaghetti with mussels and bottarga

Spaghetti aux moules et à la poutargue

CHF 29.50

* * *

Rote Mazzara-Garnelen auf Carnaroli-Safran-Risotto verfeinert mit Kaviar

Carnaroli saffron risotto with red mazzara prawns and caviar

Risotto au safran de Carnaroli, crevettes rouges mazzara et caviar

CHF 29.00 / 37.00

* * *

Ricottagnocchi mit Tomaten, Auberginen und salzigem Ricotta (Vegi)

Ricotta gnocchi with tomatoes, aubergines and salted ricotta (vegi)

Gnocchi de ricotta avec tomates, aubergines et ricotta salée (végétarienne)

CHF 24.00

* * *

Fisch

* * *

Felchenfilet auf Zitronenrisotto, Kirschtomaten und Rieslingsauce

Whitefish fillet on lemon risotto, cherry tomatoes and Riesling sauce

Filet de féra sur risotto au citron, tomates cerises et sauce au riesling

CHF 27.50 / CHF 39.50

* * *

Zanderfilet in Fischbrühe dazu Fenchel, Oliven und Tomaten

Pike perch fillet in fish broth, olives fennel and tomato

Filet de sandre avec bouillon de poisson, huile de fenouil et tomate

CHF 33.50 / CHF 44.50

* * *

Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln und Spinat

Perch fillet "Zug Style" with salt potatoes, spinach

Filet d'Egli " à la zougoise " avec des pommes de terre bouillies et des épinards

CHF 33.50 / CHF 47.50

* * *

Gourmet Hummerburger

an hausgemachten Pommes, Limette und Bisque

Gourmet Lobster Burger with fresh crisps, lime and bisque

Gourmet Lobster Burger avec chips fraîches, citron vert et bisque

CHF 41.50

Fleisch

* * *

Pouletbrust oder Tofu
in roter Currysauce mit frischem Gemüse und Basmatireis
Chicken breast or tofu
in red curry sauce with fresh vegetables and basmati rice
Blanc de poulet ou tofu
dans une sauce au curry rouge avec légumes frais et riz basmati
CHF 36.50

* * *

Duo vom Kalbsfilet mit Kartoffel Lorette, mit Wirz
Duo of veal fillet with potato loorette, with cabbage
Duo de filet de veau avec loorette de pommes de terre, avec chou
CHF 51.00 / 63.00

* * *

Rinderfilet à la mode Rossini
Beef tenderloin Rossini
Filet de bœuf Rossini
CHF 56.00 / CHF 67.00

* * *

Risottocarnaroli mit Brunnenkresse an Japanischem A5 Wagyu-Rindfleisch
Risotto carnaroli with watercress on Japanese A5 Wagyu beef
Risotto carnaroli au cresson sur du bœuf Wagyu japonais A5
CHF 76.50

Mit Halbpension CHF 20.00 Aufpreis pro Person

Inkl. MwSt. 7.7%

Le classic beau rivage

(Am Tisch zubereitet)

* * *

**Klassisches Rindstatar vom Piemonteser Fassone Rind
mit Brioche und Pommes Frites**

Classic beef tartare of Piedmont Fassone beef
with brioche and pommes frites

*Tartare de bœuf classique du bœuf piémontais Fassone
avec brioche et pommes frites*

180g CHF 59.50

* * *

Chateaubriand mit Beilagen Ihrer Wahl (ab 2 Personen) 30 min

Chateaubriand with side dish of your choice (from 2 people) 30 min

Chateaubriand avec supplément de votre choix (à partir de 2 personnes) 30 min

CHF 72.50 pro Person

* * *

Wolfsbarsch in Salzkruste an Champagnersauce (für 2 Personen) 40min

Sea bass in salt crust with champagne sauce (serves 2) 40min

Bar en croûte de sel avec sauce au champagne (pour 2 personnes) 40min

CHF 57.50 pro Person

Mit Halbpension CHF 20.00 Aufpreis pro Person

* * *

Crepes Suzette mit glace Vanilleglace (2 Personen)

Crepes Suzette glace vanille (2 persons)

Crêpes Suzette glace vanille (2 personnes)

CHF 19.00 pro Person

Mit Halbpension CHF 10.00 Aufpreis pro Person

Inkl. MwSt. 7.7%

Dessert

* * *

AMALFI Trilogie Zitronen- Gelée, Crème und Eis

AMALFI Trilogy
Jelly, cream and ice cream

*Trilogie AMALFI
Gelée, crème et glace*

CHF 18.00

* * *

Schlorzifladen

**Eine Spezialität aus Toggenburg mit pürierten Dörrbirnen auf einem Rahmguss
dazu warmer Brie de Meaux**

Schlorzifladen

A speciality from Toggenburg with pureed dried pears on a cream casting
with warm Brie de Meaux

*Schlorzifladen
Une spécialité du Toggenburg*

avec des poires séchées en purée sur un coulage de crème

et du Brie de Meaux chaud

CHF 16.00

* * *

Schokoladenplätzchen an knusprigem Sesam, Erdnusseis und Vanillesauce

Chocolate biscuits with crunchy sesame, peanut ice cream and vanilla sauce
*Biscuits au chocolat avec sésame croquant, glace aux cacahuètes et sauce à la
vanilla*

CHF 18.00

* * *

Cappuccino Tiramisu mit Amaretto und einem Hauch von Blattgold

Cappuccino Tiramisu with Amaretto and gold

Cappuccino Tiramisu avec Amaretto et or

CHF 18.00

Inkl. MwSt. 7.7%

Deklarationen

Rindfleisch:	Schweiz
Kalbsfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Irland oder Australien
Wagyu A5:	Japan, Wagyu
Poulet:	Frankreich oder Schweiz
Zander:	Schweiz
Eglifilet:	Schweiz
Felchenfilet:	Schweiz
Kaviar:	Frutigen, Kanton Bern, Schweiz
Lachsforelle:	Schweiz
Lachs:	Schweiz
Wolfsbarsch:	Mittelmeer
Rote Crevetten:	Mittelmeer
Thunfisch:	Mittelmeer
Trüffel:	Italien

Bei Fragen über Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, steht ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.