



MENU



Willkommen bei uns am See

Unser Menu ist mediterran geprägt und arbeitet mit ausgewählten regionalen Zutaten. In der Küche führt Iginio Bruni, unser Chef aus Sizilien, die Hand: er kocht geradlinig, frisch und voller Erinnerungen an Süden, Meer und Sonne.

Unsere Karte ist bewusst klein gehalten und wird täglich mit Empfehlungen ergänzt – so bleiben wir frisch, saisonal und vermeiden Food Waste.

Wenn es euch zu wenig war, sagt uns bitte einfach Bescheid – wir kochen gerne nach.

Än Cuete. Wir freuen uns, dass ihr da seid.

Welcome to our lakeside home

Our menu is Mediterranean at heart, crafted with carefully selected regional ingredients. In the kitchen, our Sicilian head chef Iginio Bruni leads the way – his cooking is straightforward, fresh, and full of memories of the South, the sea, and the sun.

Our menu is intentionally kept small and complemented daily with fresh recommendations – this way we stay seasonal, reduce food waste, and ensure everything is prepared fresh.

If the portions were too small, please don't hesitate to let us know – we'll be happy to serve you a little more.

Enjoy your meal. We're delighted to have you with us.



APPETIZER

Oliven, geröstete Mandeln – Variation [∨] <i>Olives and roasted almonds – selection</i>	12
Crudité – Gemüse, Dip [∨] <i>Raw vegetables – Dip</i>	12
Antipasti “Chez Fritz”– Rohschinken, Salami, Parmesan <i>Antipasti “Chez Fritz” – raw ham, salami, parmesan cheese</i>	21
Dose Jahrgangs-Sardinen – Focaccia <i>Can of vintage sardines – focaccia</i>	25
Arancini – Krustentiere, Fleisch, Mozzarella [∨] , Tomaten-Dip <i>Rice balls – crustaceans, meat, mozzarella, tomato dip</i>	à 5
Pinsa – Cherrytomaten, Rucola, Parmesan [∨] <i>Pinsa – cherry tomatoes, rucola, parmesan cheese</i>	15

[∨] vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien – Salami, Italien
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



VORSPEISEN

Minestrone – seasonal vegetables ^v <i>Italian vegetable soup</i>	16
Blattsalat – Tomaten, Balsamico ^v Green salad – tomatoes, balsamic dressing	16
Lauwarmer Gemüsesalat – Gemüsewürfel, Burrata ^v <i>Warm vegetable salad – vegetable cubes, burrata cheese</i>	18
Parmigiana – Aubergine, Tomatensauce, Parmesan ^v <i>Eggplant layered – tomato sauce, parmesan cheese</i>	24 36

^v vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien – Salami, Italien
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



HAUPTSPEISEN

Paccheri alla Vodka – Tomaten, Rahm, Vodka ^v <i>Paccheri alla Vodka – tomato, cream, vodka</i>	26
Fritto Misto – Aioli, Tartar, Zitrone <i>Fried sea food – aioli, tartar sauce, lemon</i>	36
Amalfi-Zitronen-Risotto ^v - mit Riesencrevetten + 12 <i>Amalfi-lemon-risotto</i> - with king prawns + 12	29
Branzino alla Ghiotta – Tomaten, Pinienkerne, Kapern <i>Sea bass – tomatoes, pine nuts, capers</i>	46

BEILAGEN

Babyspinat, Saisonales Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitronenrisotto, Pommes Allumettes <i>Baby spinach, seasonal vegetables, rosemary potatoes, lemon risotto, pommes allumettes</i>	8
---	---

^v vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien – Salami, Italien
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



KLASSIKER

Spaghetti - Aglio, Olio e Peperoncino ^v - mit Bottarga + 6 <i>Spaghetti - garlic, olive oil and chili pepper</i> - with Bottarga + 6	21 26
Gebratene Seezungenfilets – Babyspinat, Safransauce <i>Grilled sole fillets – baby spinach, saffron sauce</i>	54
Rindstatar – Cornichons, Brioche (80g 160g) <i>Beef tartare – cornichons, brioche (80g 160g)</i>	28 42
Rindsfilet – Chimichurri, Kräuterbutter, Pommes Allumettes (180g) <i>Beef fillet – chimichurri, herb butter, pommes allumettes (180g)</i>	59

BEILAGEN

Babyspinat, Saisonales Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitronenrisotto, Pommes Allumettes <i>Baby spinach, seasonal vegetables, rosemary potatoes, lemon risotto, pommes allumettes</i>	8
---	---

^v vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien – Salami, Italien
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



DESSERT

Chef's Eiskaffee – Kaffee glacé <i>Homemade coffee ice cream</i>	12
Affogato al Caffé – Vanille glacé, frischer Espresso <i>Vanilla ice cream, fresh espresso</i>	10
Cannoli Siciliani – süsse Ricottacreme (Schafmilch) <i>Filled Sicilian biscuit – sweet ricotta (sheep milk)</i>	14
Mousse au Chocolat <i>Chocolate mousse</i>	16
Glacé – Vanille, Schoggi, Pistazie <i>Ice cream – vanilla, chocolate, pistachio</i>	5
Sorbet – Erdbeer, Zitrone, Mango <i>Sorbet – strawberry, lemon, mango</i>	5

^v vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien – Salami, Italien
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST