



MENU



Willkommen bei uns am See

Unser Menu ist mediterran geprägt und arbeitet mit ausgewählten regionalen Zutaten. In der Küche führt Igino 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 Igino 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 ^v <i>Olives and roasted almonds – selection</i>	12
Crudité – Gemüse, Hummus, Dip ^v <i>Raw vegetables – Hummus, dip</i>	18
Antipasti “Chez Fritz” – Rohschinken, Salami, Parmesan <i>Antipasti “Chez Fritz” – raw ham, salami, parmesan cheese</i>	21
Arancini – Krustentiere, Fleisch, Mozzarella ^v , Tomaten-Dip <i>Rice balls – crustaceans, meat, mozzarella, tomato dip</i>	à 5
Pinsa – Cherrytomaten, Rucola, Parmesan ^v - mit Rohschinken + 8 <i>Pinsa – cherry tomatoes, rucola, parmesan cheese</i> - with raw ham + 8	16

^v vegetarisch | vegetarian

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien – Salami, Italien
Fisch: Seezunge, Niederlande – Tuna Saku, Pacific area / Vietnam – übrige: Italien, Frankreich
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



VORSPEISEN

Melonenkaltschale – Minze ^v <i>Cold melon bowl - mint</i>	14
Fenchelsalat – Orangen, Oliven, Pinienkerne, Zitrusvinaigrette ^v <i>Fennel salad – oranges, olives, pine nuts, citrus vinaigrette</i>	18
Parmigiana – Aubergine, Tomatensauce, Parmesan ^v <i>Eggplant layered – tomato sauce, parmesan cheese</i>	24 36
Fisch-Carpaccio – Ricciola, Yuzu, Olivencrumble <i>Fish carpaccio – kingfish, yuzu, olive crumble</i>	28
Gambas al Ajillo – Knoblauchbutter, geröstetes Weissbrot <i>Garlic prawns - garlic butter, toasted white bread</i>	28 47

^v vegetarisch | vegetarian

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien – Salami, Italien
Fisch: Seezunge, Niederlande - Tuna Saku, Pacific area / Vietnam – übrige: Italien, Frankreich
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



HAUPTSPEISEN

Fritto Misto – Chili, Tartar, Zitrone <i>Fried sea food – chili, tartar sauce, lemon</i>	36
Amalfi-Zitronen-Risotto ^v - mit Riesencrevetten + 12 <i>Amalfi-lemon-risotto</i> - with king prawns + 12	29
Wolfsbarschfilet gebraten – Peperonata, Zwiebeln, Kartoffelwürfel <i>Sea bass pan fried – peppers, onions, potato cubes</i>	46
Lauwarmer Zackenbarsch, gezupft – Couscous, Gemüse, Safran <i>Lukewarm grouper, flaked – couscous, vegetable, saffron</i>	26 38

BEILAGEN

Spinat, Saisonales Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitronenrisotto, Pommes Allumettes, Blattsalat <i>Spinach, seasonal vegetables, rosemary potatoes, lemon risotto,</i> <i>pommes allumettes, green salad</i>	8
---	---

^v vegetarisch | vegetarian

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken. Italien – Salami, Italien
Fisch: Seezunge, Niederlande - Tuna Saku, Pacific area / Vietnam – übrige: Italien, Frankreich
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
Seezungenfilets gebraten – Spinat, Safransauce <i>Sole fillets pan fried – 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
Vitello Tonnato – Tunawürfel, Kapern <i>Veal with tuna sauce – tuna cubes, capers</i>	34 42

BEILAGEN

Spinat, Saisonales Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitronenrisotto, Pommes Allumettes, Blattsalat <i>Spinach, seasonal vegetables, rosemary potatoes, lemon risotto, pommes allumettes, green salad</i>	8
---	---

^v vegetarisch | vegetarian

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken. Italien – Salami, Italien
Fisch: Seezunge, Niederlande - Tuna Saku, Pacific area / Vietnam – übrige: Italien, Frankreich
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 | vegetarian

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien – Salami, Italien
Fisch: Seezunge, Niederlande – Tuna Saku, Pacific area / Vietnam – übrige: Italien, Frankreich
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST