



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
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

^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 – übrige: Italien, Frankreich
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



VORSPEISEN

Kartoffel-Lauchsuppe ^v – Rohschinken Chips (optional) <i>Potatoe leak soup ^v – Raw ham chips (optional)</i>	14
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
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 – übrige: Italien, Frankreich
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



HAUPTSPEISEN

Fritto Misto – Chili, Tartar, Zitrone 36
Fried sea food – chili, tartar sauce, lemon

Amalfi-Zitronen-Risotto ^v 29
- mit Riesencrevetten + 12
Amalfi-lemon-risotto
- with king prawns + 12

Wolfsbarschfilet gebraten – Tomaten, Kartoffeln, Oliven 46
Sea bass pan fried – tomatoes, potatoes, olives

BEILAGEN

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

^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 – 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 filets 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

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 – übrige: Italien, Frankreich
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



DESSERT

Affogato al Caffé – Vanilleglacé, 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, Schokolade, 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 – übrige: Italien, Frankreich
Krustentiere: Italien, Argentinien
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST