

CHER INVITÉS

Plongez dans notre univers culinaire au bord de la **Riviera de Vitznau** - régional, saisonnier et fondé sur une base végétarienne. Ceux qui le souhaitent peuvent agrémenter leurs plats de poisson ou de viande issus de productions locales. Pour toute question, demande ou allergie, notre équipe de service compétente se fera un plaisir de vous conseiller personnellement.
"La famille du Vitznauerhof vous souhaite un bon appétit."

4 CRÉATIONS À SAVOURER!

1ER TEMPS

CAROTTE

aneth
argousier
babeurre

2E TEMPS

SANDRE

tomate
basilic
papadum

3E TEMPS

PICANHA
AU „GREEN EGG“

tandoori
aubergine
artichaut

4E TEMPS

MACARON

yuzu
noix de coco
amande

95

PREMIERS PLAISIRS?

BBQ BETTERAVE

fromage de chèvre | graines de tournesol
livèche

20

SALADE

VITZNAUERHOF
légumes marinés | parmesan | livèche
vinaigrette
18

BURRATA SUISSE

tomate | focaccia | crème à l'Aromat
Un hommage à Walter Obrist, ancien chef de cuisine.
24

GASPACHO

pastèque | poivron | huile d'olive
18

FOCACCIA FAITE MAISON AU «GREEN EGG »

huile d'olives | vinaigre balsamique | crème de saison
12.5

PETITS PLUS RAFFINÉS

truite saumonée fumée
+10

lard fermier
+8

Oona caviar (20g)
+50



Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent une TVA de 8.1%

PLAT PRINCIPALE?

PORTOBELLO

céleri-rave | quinoa
grenade | labneh | pleurotes

36

AUBERGINE

patate douce | huile au piment
salade de pousses de soja

32

RISOTTO À LA TRUFFE

roquette | truffe d'été | noisette

36

GNOCCHI

tomate | poivron | basilic | stracciatella

36

EXTRAS PLEINS DE CARACTÈRE

Homard (décortiqué)

½ +20

1 + 40

filet de bœuf suisse

+25

filet de sandre alpin

+25

Oona caviar (20g)

+50

COMPLÉTÉS AVEC AMOUR!

FILET DE SANDRE

ALPIN

200g | risotto au citron
beurre blanc à l'aneth | légumes de la Rigi

66

ENTRECÔTE

DE BŒUF «HOLZEN»

200g | jus au poivre
frites | légumes de la Rigi

68

NOS HÉROS LOCAUX

Nos partenaires viennent de la région – avec des viandes, poissons, œufs et produits de boulangerie soigneusement sélectionnés, issus d'une production suisse responsable.

MARKUS HEINZER

Viande suisse issue d'une exploitation familiale à Moutathal

ŒUFS DE VITZNAU

Œufs des poules d'Albert & Brigitte Zimmermann

VIANDE HOLZEN

Viande suisse des versants du Bürgenstock

OONA CAVIAR

Véritable caviar alpin suisse

TRUITE SAUMONÉES DU SATTEL

Truite saumonées de la famille Reichmuth

FERME BIOLOGIQUE GRUBISBALM

Légumes frais du versant ensoleillé sud du Rigi

HOMARD CANADIEN

Pêché à l'état sauvage dans les eaux froides de l'Atlantique Nord (FAO 21)



Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent une TVA de 8.1%