

Besitzer: Herr Fred Tschanz

Für Sie im Service:

*Gastgeber Marc D Gertsch,
Marwan Al-Tutunchi, Rita Aarab*

Für Sie in der Küche:

*Küchenchef Roger Christen,
Chris Brunner, Melisa Sanjuan*

Valet Parking:

Carine Getaz, Giorgio Marcaccini

*Unsere Öffnungszeiten Montag-Freitag
11:00 Uhr – 23:00 Uhr*

Herkunft Fleisch und Fisch: Einsicht beim Empfang

Gerne servieren wir auch kleinere Portionen, 20% Preisnachlass

*Alle Preise in Schweizer Franken (CHF)
inklusive 8% Mehrwertsteuer*

Klassiker im Restaurant Le Chef

Aus dem Suppentopf

*Grüne Erbsensuppe
mit pikantem Chorizo und fritierter Minze* 14

*Klare Ochsenchwanz Kraftbrühe
mit pochiertem Wachtelei* 17

Knackiger Salat

*Winterlicher Blattsalat
mit Citrusfrüchten und Sprossen* 15

*Nüsslisalat im Knusperchörbli
serviert mit gebratenen Pilzen und Specktranchen* 19

Vorspeisen

*Beefsteak Tatar „Le Chef“
vom Black Angus Rindsfilet
mit dem Fleischwolf am Tisch zubereitet* 28
als Hauptspeise 48

*Milkenpastetchen mit Pilzen
an leichter Trüffelrahmsauce* 21

Fleisch Gerichte

- Kalbsfilet im Speckmantel mit Pilzen
serviert auf marinierten Feigen
dazu Kartoffelgratin* 56
- Argentinisches Black Angus Rindsfilet
mit Amaronejus
serviert auf Trüffelrahmlauch und Pariserkartoffeln* 61
- Mit Nüssen und Frischkäse gefülltes Maispoulardenbrüstchen
auf Quittenrisotto
serviert mit mini Gemüse* 37
- Siedfleisch in seiner Brühe
serviert mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse
dazu Merrettichschaumsauce* 36

Flammierte Gerichte

- Würfel vom argentinischen Black Angus Rindsfilet
serviert an einer Cognac Sauce mit Birnenstreifen
und Baumüssen* 54
- Kalbsleberli
an frischen Kräutern in Butter gebraten
mit Cognac flammiert* 39

*Beilagen nach Wahl:
Quarkspätzli, Pommes Allumettes, Gemüse, Röschi, Risotto*

Vegetarische Gerichte

*Gerne verwöhnt Sie unser Küchenchef mit einem vegetarischen
Gericht ganz nach Ihren Wünschen.*

Von der Voiture

für 2 Personen, Preis pro Person, 30 min Zubereitungszeit

Chateaubriand vom Grill

*dazu reichen wir Ihnen marktfrisches Gemüse
und eine Beilage nach Wahl
serviert mit Sauce Bearnaise*

64

*Im Ofen gebratener Schulterbraten vom Kalb
dazu reichen wir Ihnen marktfrisches Gemüse
und Kartoffelgratin
serviert mit Kräuterjus*

42

Beilagen nach Wahl:

Quarkspätzli, Pommes Allumettes, Gemüse, Röschti, Risotto

Fisch Gerichte

*Wir beziehen unseren Fisch von Herrn Adrian Gerny,
Berufsfischer auf dem Zürichsee*

*Da wir nicht immer wissen was Herrn Gerny ins Netz schwimmt, und wir
Ihnen den Fisch nach Ihrem Geschmack zubereiten möchten,
berät Sie unser Küchenchef oder unsere Servicemitarbeiter gerne
persönlich.*

Im Zürichsee finden Sie folgende Fische:

Felchen, Seeforelle, Trüsche, Schleie, Albeli, Egli, Hecht und Rotauge

Desserts

<i>Crêpes Suzette</i> <i>flambiert mit Grand Marnier</i> <i>serviert mit Vanille Glace</i>	24
<i>Eierlikör-Sabayone mit Vanilleglace</i>	17
<i>Zweifarbiger Tobleroneschaum</i> <i>mit Mandelcroquant</i>	14
<i>Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm</i>	9

Cremige Bergmilchglace aus der Region Gstaad-Saanenland

<i>Bourbon Vanille</i> <i>Joghurt-Waldbeeren</i> <i>Lebkuchen</i> <i>Arran Gold Single Malt Whiskey</i> <i>Quitten, Birnen, Mandarinen Sorbet</i>	<i>pro Kugel</i>	5
---	------------------	---

Süssweine

Österreich-Burgenland

<i>Beerenauslese</i>	<i>Umathum</i>	<i>2008 37.5 cl 60.00</i>
		<i>10 cl 18.00</i>

Sehr intensive Duft- und Geschmacksnoten nach Blumen und exotischen Früchten. Frisch und fein, elegant mit ausgewogenem Verhältnis zwischen Süsse und Säure.

Spanien-Catalunya

<i>Floralis</i>	<i>Torres</i>	<i>50cl 52.00</i>
		<i>10 cl 12.00</i>

Nach einer späten Lese und der Traubenpressung wird die Gärung eingeleitet. Diese wird im richtigen Zeitpunkt mit Weinbrand gestoppt, komplexes Bouquet an Orangenblütenhonig, Zitronen, getrocknete Rosinen und zarten Tabakduft erinnernd. Voll und rund, harmonisch mit langem Finale.