

Winter in Zum See

Zum Start empfehlen wir

Walliser Trockenfleisch und Hobelkäse zum Apéro	27.-
3 Brandy Bay Austern mit einem Glas Champagner	27.-
Thunfischcarpaccio mit Olivenöl und Zitrone	24.-
Hausgemachte Entenleberterrine mit Brioche	29.-
Mariniertes Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	22.-
Frischer Walliser Ziegenkäse auf Nüsslisalat	18.-

Gemischter Salat	12.-	Grüner Salat	9.-
Nüssli Salat	12.-	mit Ei	14.-
Walliser Gerstensuppe			10.-
Ungarische Gulaschsuppe			11.-
Mediterrane Fischsuppe	1/2 Portion 18.-	Ganze Portion	24.-

Feine gemischte Salate

Grosser gemischter Salat	16.-	mit Ei	18.-
mit geschnetzelter Kalbsleber			32.-
mit einer gebratenen Wachtel und Wachtelei			28.-
mit Pouletstreifen und geröstetem Sesam			27.-
Riesencrevetten „provençale“ auf Nüsslisalat			38.-

Rösti oder Kartoffelgratin

mit Speck und Ei			25.-
mit Schinken und Ei			25.-
Sonntagsrösti mit schottischem Rauchlachs und Sauerrahm			32.-
Gemüseteller mit Kartoffelgratin			26.-
Käseschnitte „Zum See“ mit Speck und Tomaten			22.-
Käseschnitte mit Schinken und Ei			22.-
Omelette mit Schinken, Käse und Kräuter			18.-

Walliserteller 27.- Trockenfleisch 27.- Hobelkäse 20.-

Hausgemachte Teigwaren

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an Rahmsauce	28.-
Pikante Nudeln mit Pouletstreifen, Sojasauce & Gemüse	28.-
Hausgemachte Nudeln mit Kalbsbolognese	28.-
Currynudeln mit Riesencrevetten & Gemüsestreifen	28.-
Nudeln mit Riesencrevetten, Zucchetti, Tomaten & Basilikum	28.-
Steinpilznudeln an Kräuterrahmsauce	28.-

Spezialitäten Zum See

Lammfilet „provençale“ mit Rösti oder Gratin	40.-
Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti oder Gratin	38.-
Kalbsmilken an Morchelrahmsauce mit Nudeln	38.-
Kalbsnierli an Senfrahmsauce mit Butternudeln	38.-
Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln	49.-
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelgratin	49.-
Maispoulardenbrust auf frischem Gemüse und Gratin	40.-
Gambas an Currysauce, Gemüsestreifen mit Butternudeln	40.-

Frische Fische je nach Angebot und Tagespreis

Unsere süssen Hausspezialitäten

Crèmeschnitte „Zum See“	8.-	Sachertorte mit Rahm	9.-		
Früchtekuchen	7.-	Crème Brulée à l'Orange	12.-		
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.-	Panna Cotta mit Waldbeeren	12.-		
Mousse au Chocolat	12.-	Portion Rahm	2.-		
Hausgemachte Meringues mit Eis und Rahm			12.-		
Rotweinzwetschgen mit Zimteis und Rahm			12.-		
Coupe Danmark / Wiener Eiskaffee			12.-		
Hausgemachtes Eis, pro Kugel	4.-	2 Kugeln	7.-	3 Kugeln	10.-
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca und Zimt					

Schweiz: Rinds Carpaccio, Nierli, Milken, Leber, Maispoularde, Speck, Schinken, Kalbssteak
Neuseeland: Lamm; Schweiz/ungarn: Poulet; Australien: Rind Italien: Wachteln; Irland: Austern; Vietnam: Riesencrevetten
8.0% MwSt. inkl.