

## Winter in Zum See

### Zum Start empfehlen wir

Walliser Trockenfleisch und Hobelkäse zum Apéro	27.-
3 „Brandy Bay“ Austern mit einem Glas Perrier Jouët Champagner	27.-
Thunfischcarpaccio mit Olivenöl und Zitrone	24.-
Hausgemachte Entenleberterriner mit Brioche	29.-
Mariniertes Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	22.-

Frischer Walliser Ziegenkäse auf Nüssli Salat	18.-		
Gemischter Salat	10.-	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 Nüssli Salat			38.-

### Rösti oder Kartoffelgratin

mit Speck und Ei	24.-
mit Schinken und Ei	24.-
Sonntagsrösti mit schottischem Rauchlachs und Sauerrahm	32.-
Gemüseteller mit Kartoffelgratin	26.-
Käseschnitte „Zum See“ mit Speck und Tomaten	20.-
Käseschnitte mit Schinken und Ei	20.-
Omelette mit Schinken, Käse und Kräuter	18.-

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

### Hausgemachte Teigwaren

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an Rahmsauce	26.-
Pikante Nudeln mit Pouletstreifen, Sojasauce & Gemüse	27.-
Hausgemachte Nudeln mit Kalbsbolognese	27.-
Currynudeln mit Riesengarnelen & Gemüsestreifen	28.-
Nudeln mit Riesengarnelen, Zucchini, 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	8.50
Früchtekuchen	7.-	Crème Brulée à l'Orange	12.-
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.-	Panna Cotta mit Waldbeeren	12.-
Mousse au Chocolat	12.-	Portion Rahm	1.50

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, Mocca, Schokolade, Zimt und Erdbeer	

Schweiz: Rindscarpaccio, Nierli, Milken, Leber, Maispoularde, Speck, Schinken, Kalbssteak  
Neuseeland: Lamm; Schweiz/Ungarn: Poulet; Italien: Wachteln; Irland: Rind & Austern; Vietnam: Riesengarnelen  
8.0% MwSt. Inkl.