

HIRSCHEN AM SEE

Gazpacho Andaluz Chorizo	15
Fenchelsalat an Orangenvinaigrette Feta Pinienkerne getrocknete Tomaten	18
Büffel-Mozzarella Ramati-Tomaten	22
Avocado Vinaigrette Granatapfelkerne	21
Vitello tonnato Thunfisch Amalfi-Zitrone Kapern	23/35
Luma-Rindscarpaccio Salzzitrone Rucola Parmesan	22/42
Räucherlachs Randen Kräutersalat Buttermilch	21

Tatar am Tisch

Klassisches Rindstatar, frisch am Tisch
zubereitet exklusiv von unserem Chef de Service.

36/48

Saibling Sommergemüse Brätler Schnittlauchsauce	46
Züri-Geschnetzeltes Knusperrösti	49
Wienerschnitzel Preiselbeeren Pommes Frites Gurkensalat	49
Entrecôte Ojo de Agua Café de Paris wilder Brokkoli Provenzalische Kartoffeln	55
Alpstein Pouletbrust Zitronenrisotto Basilikum	45



Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli Nussbutter Salbei Grana Padano	42
Hausgemachte Ricotta-Zitonen-Ravioli Nussbutter Thymian Grana Padano	42
Hummer-Tagliolini Amalfi-Zitrone Bisque-Sauce	56
Hausgemachte Penne Rassisger Tomatensugo frischer Basilikum	36
Zitronenrisotto Jakobsmuscheln Burrata Datterini Tomaten Broccolini	48

Aus der Vitrine

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach den
Empfehlungen des Tages und entdecken Sie die
täglich frische Auswahl in unserer Vitrine im
Eingangsbereich.

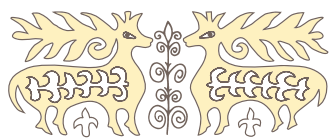
Tarte fine aux pommes Vanille Glacé	15
Erdbeeren Fior di latte Meringue	15
Schokoladenmousse	15
Mövenpick Glacé	je Kugel 5.5
Vanille Schokolade Caramelita Stracciatella Mocca Walnuss	
Le Café Macarons Kaffee oder Espresso 3 Macarons	13

CHF/inkl. MwSt Stand August 2026

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Herkunftsdeklaration: Rindstatar CH / Rind AR* / Kalb CH / Rohschinken IT / Wiener Schnitzel CH /
Züri Geschnetzeltes CH / Huhn CH / Jakobsmuscheln JP / Hummer USA / Lachs NO

* Kann Spuren von Tierarzneimitteln (z. B. Antibiotika) enthalten



HIRSCHEN AM SEE

Gazpacho Andaluz chorizo	15
Fennel salad with orange vinaigrette feta pine nuts dried tomatoes	18
Buffalo mozzarella Ramati tomatoes	22
Avocado vinaigrette pomegranate seeds	21
Vitello tonnato tuna Amalfi lemon capers	23/35
Luma beef carpaccio preserved lemon rocket parmesan	22/42
Smoked salmon beetroot herb salad buttermilk	21

Table-side Classics

Classic beef tartare, freshly prepared at your
table by our Chef de Service.

36/48

Arctic char summer vegetables baby potatoes chive sauce	46
Zürich-style sliced veal crispy Rösti	49
Wiener Schnitzel lingonberries French fries cucumber salad	49
Entrecôte Ojo de Agua Café de Paris wild broccoli provencal potatoes	55
Alpstein chicken breast Lemon risotto basil	45



Homemade veal ravioli brown butter sage Grana Padano	42
Homemade ricotta-lemon brown butter thyme Grana Padano	42
Lobster tagliolini Amalfi lemon bisque sauce	56
Homemade penne zesty tomato sugo fresh basil	39
Lemon risotto scallops burrata datterini tomatoes broccolini	48

From our display counter

Ask our team about today's recommendations
and discover the fresh daily selection in our
display at the entrance

Fine apple tart vanilla ice cream	15
Strawberries fior di latte meringue	15
Chocolate mousse	15
Mövenpick ice cream	per scoop 5.5
vanilla chocolate caramelita stracciatella mocha walnut	
Le Café Macarons coffee or espresso 3 macarons	13

CHF/incl. VAT as of August 2026

In case of allergies and intolerances, please contact our service staff.

Declaration of origin: Beef tartare CH / Beef AR* / Veal CH / Cured ham IT / Wiener Schnitzel CH /
Zurich-style sliced veal CH / Chicken CH / Scallops JP / Lobster USA / Salmon NO

* May contain trace amounts of veterinary medicinal products (e.g., antibiotics)