

NACHSPEISEN / DESSERTS

Heidelbeerparfait mit Schokoladenmousse und Buttermilchschaum 14,-
Parfait aux myrtilles, mousse au chocolat, mousse de babeurre

Caramelmousse mit Milchreis-Eis und Apfel-Marshmallow 13,-
Mousse au caramel, glace riz au lait, marshmallow aux pommes

Holunderblüten-Törtchen mit Erdbeeren 14,-
Tartelette aux fleurs de sureau, fraises

Café Gourmand 16,-
Café gourmand

Mini Crème Brûlée mit Schokoladenganache 6,-
Mini crème brûlée, ganache de chocolat

Käseteller, Chutney, Nüsse 14,-
Plateau de fromages, chutney, noix

Coupe Nuss-Aprikose 9,-
Coupe noix et abricot

THE LAKESIDE UNBEATABLES

Eiskaffee 8,-
Café glacé

Coupe Dänemark 8,-
Dame Blanche

Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mokka) 2,50
Boule de glace (Vanille, Fraise, Chocolat, Mocca)

✔ Kugel Sorbet (Apfel, Zitrone, Aprikose, Himbeere) 2,50
Boule de sorbet (Pomme, Citron, Apricot, Framboise)



Follow us on :





VORSPEISEN / ENTRÉES

Geräuchertes Thunfisch-Tartar mit Maracuja, Sesam und Avocadoespuma <i>Tartare de thon fumé, maracuja, graines de sésame, espuma d'avocat</i>	18,-
Gebeiztes Rinderfilet mit Kaviar, Schmand und Kressesud <i>Filet de bœuf mariné, caviar, crème aigre, jus de cresson</i>	20,-
☞ Pochiertes Bio Ei mit Spinat, Kartoffel und Trüffel <i>Oeuf poché bio, épinards, pomme de terre et truffes</i>	17,-
Seeteufelbäckchen mit Gurke-Wasabiravioli und Traubenwasser <i>Joue de lotte, ravioli de concombre et wasabi, eau de raisin</i>	19,-
☞ Burrata mit Tomaten und Basilikum-creme <i>Burrata, tomates, crème de basilic</i>	15,-

SUPPEN / SOUPES

☞ Grüne Gazpacho mit hausgemachtem Knoblauchbrot und Schmand <i>Gaspacho verte, pain à l'ail fait maison, crème aigre</i>	9,-
Rinderconsommé mit Markknödel und Gemüse <i>Consommé de boeuf aux quenelles de moelle et légumes</i>	14,-

Bei Allergien, bitten wir Sie um Rücksprache mit dem Service-Personal.
En cas d'allergies, veuillez-vous adresser au personnel de service.

☞ Vegetarisches Gericht / Plat végétarien ☑ Veganes Gericht / Plat végétalien

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX

☞ Morchelrisotto mit Mandelschaum und gebratenem Blumenkohl <i>Risotto de morilles, mousse aux amandes, chou-fleur rôti</i>	27,-
Im ganzen gebratene Seezunge mit konfierten Kartoffeln und Speckschaum <i>Sole rôtie, pommes de terre confites, mousse de lard</i>	45,-
Rinder Flanksteak mit eingelegtem Kohlrabi und Quark-Kartoffelnocken <i>Bavette de boeuf, chou-rave mariné, pommes dauphines à la caillebotte</i>	32,-
Gebratenes Rinderfilet mit dicken Bohnen, Speck und geschichteten Karoffeln <i>Filet de boeuf rôti, fèves, lard, pommes de terre en couches</i>	34,-
Im ganzen gebratenes Zwerghähnchen mit Germknödel und Belugalinsen <i>Coquelet rôti, quenelle farcie, lentilles beluga</i>	25,-

THE LAKESIDE UNBEATABLES

Ceasar-Salad mit Maispoularde und Parmesan-Spänen <i>Salade Ceasar, poularde de maïs, copeaux de parmesan</i>	20,-
Ceasar-Salad mit Garnelen und Parmesan-Spänen <i>Salade Ceasar, gambas, copeaux de parmesan</i>	23,-
☞ Pasta mit Kichererbsen, Tomate und Spinat <i>Pâtes, pois-chiches, tomate et épinards</i>	14,- / 17,-
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat <i>Escalope de veau à la viennoise, frites, salade</i>	24,-
Lakeside Burger mit Pommes Frites <i>Lakeside Burger, pommes frites</i>	19,-
Lakeside Cheesy Burger mit Pommes Frites <i>Lakeside Cheesy Burger, pommes frites</i>	20,-
☞ Lakeside Veggie Burger mit Pommes Frites <i>Lakeside Veggie Burger, pommes frites</i>	16,-

Jeder Sonderwunsch bei den Gerichten kann eine Preissteigerung mit sich bringen.
Si vous souhaitez agrémenter ou modifier votre plat, un supplément tarifaire peut être appliqué.