



Liebe Gäste,

tauchen Sie ein in die kulinarische Welt unserer talentierten Köche im Restaurant Inspiration.

Unser oberstes Ziel ist es, durch enge Partnerschaften mit regionalen Lieferanten und Produzenten sicherzustellen, dass nur höchste Qualität auf Ihren Teller gelangt.

Hier sind einige unserer ausgewählten Filetstücke, direkt von unseren regionalen Partnern:

#### **Markus Heinzer**

Ein Familienbetrieb im Herzen des Muotathals, seit 1920 im Dienste exquisiter Fleischprodukte und nun bereits in der vierten Generation.

#### **Holzen Fleisch**

Seit 2003 steht dieser Betrieb für Schweizer Fleisch in höchster Qualität, verarbeitet mit traditionellem Handwerk am sonnigen Hang des Bürgenstocks.

#### **Lachsforellen vom Sattel**

Seit 1984 widmet sich die Familie Reichmuth der Aufzucht von Forellen und Saiblingen in herausragender Qualität.

#### **Vitznauer Eier**

Täglich liefern die Hühner von Albert & Brigitte Zimmermann aus Vitznau frische Eier höchster Güte.

Erleben Sie mit uns diese kulinarische Reise und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Ihre Vitznauerhof Familie

## **VORSPEISE**

### **BBQ RANDE**

Ziegenkäse | Sonnenblumenkerne  
Basilikum 20

### **SCHWEIZER BURRATA**

Kürbis | Zwiebeln | Aceto 24

### **ROMANA SALAT**

Kräutercreme | Sbrinz Käse  
französisches Dressing 21

### **HAUSGEMACHTE FOCACCIA VOM «GREEN EGG»**

Olivenöl | Balsamico  
Knoblauchcreme 8.5

### **GAZPACHO**

Focaccia | Olivenöl | Peperoni 18



### **ERGÄNZUNG VORSPEISE**

geräucherte Lachsforelle vom Sattel +10  
Bauernspeck von Markus Heinzer +8  
Oona Kaviar (20g) +50

## **ALLERGENE**

Unser fachkundiges Servicepersonal informiert Sie auf Anfrage gerne über allergieauslösende Zutaten.

## HAUPTGERICHT

### ZUCCHINI

Polenta | Parmesan | Zwiebeln 32

### WEISSER SPARGEL «A LA FLAMANDE»

Vitznauer Ei | Kartoffel | Beurre Blanc 34  
klassisch mit Bauernschinken +10

### TRÜFFEL RISOTTO

Belper Knolle | Schnittlauch | Haselnuss 36

### GNOCCHI

Brokkoli | Basilikum | Pistazie 34

### PAELLA FÜR 2 PERSONEN

Safran | Artischocke | Zucchini 75  
200g Entrecôte +50  
Gotthard Zander Filet +50



### ERGÄNZUNG HAUPTGANG

Schweizer Rindsfilet +25  
geräucherte Lachsforelle vom Sattel +20  
Gotthard Zander Filet +25  
Oona Kaviar (20g) +50

### ENTRECÔTE VON DER METZGEREI HOLZEN FLEISCH

200g | Kräuterbutter | Pommes Frites  
Spargel 66

### GOTTHARD ZANDER FILET

200g | Zitronen-Risotto | Beurre Blanc  
Spargel 66

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Eier Schweiz  
Lachsforelle Schweiz  
Rind Schweiz  
Zander Schweiz  
Schwein Schweiz

## 4-GANG MENU

### LACHSFORELLE VOM SATTEL

Randen | Zitrone | Bärlauch

∞∞∞∞

### GNOCCHI

Blumenkohl | Haselnuss | Schnittlauch

∞∞∞∞

### RIGI RINDSFILET

Spargel | Brokkoli | Trüffel

∞∞∞∞

### FELCHLIN ENTREMET

Pistazie | Himbeere  
Felchlin Schokolade

95