

Menú

ENTRANTES

ENSALADA DE QUINOA I HIERBAS I VERDURAS EN ESCABECHE I HUEVO I TRUFA 14

Quinoasalat | Kräuter | Eingelegtes Gemüse | Ei | Trüffel

RÚCULA I QUESO DE CABRA COBERTURA I NUECES CAMELIZADAS I HIGO DE 19

**Rucolasalat | Ziegenkäse im Knuspermantel | Karamellisierte
Baumnüsse | Portweifeigen**

CALAMAR RELLENDO I RATATOUILLE I AZAFÀN I LENTEJAS CRUJIENTES 17

Gefüllte Calamare | Ratatouillegemüse | Safran | Linsenknusper

LOMO IBÉRICO MARINADO I TOMATES I ACEITUNAS I PEREJIL I MARMOL AGUACATE 26

**Mariniertes Iberico Nierstück | Tomaten | Oliven | Petersilie
Avocadomamor**

SOPAS CASERAS

GAZPACHO ANDALUZ I CRUTONES 9.50

Gazpacho Andaluz | Crôutons

SOPA DE ESPUMA DE HIERBAS I CHORIZO CRUJIENTE 10.50

Kräuterschaumsuppe | knusprigem Chorizzo

SOPA DE BOGAVANTE 18

Schaumsuppe vom Hummer

TAPAS AB 2 PERSONEN

SALSA DE ATÚN I SALSA DE TOMATE I ALIOLI I TOMATES SECOS CHORIZO I PIMIENTOS DE PADRON I STICKS DE VERDURA
ALBONDIGAS - LAKE SIDE

Thunfisch Dip I Tomaten Dip I Aioli I getrocknete Tomaten I Chorizo Pimientos de Padron I
Gemüsesticks I Hackfleischbällchen - Lake Side

pro Person 8.5

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO I MELÓN 19.5
Iberischer Schinken I Melone

TOMATE PICADO I CEBOLLA ROJA I SALSA CASERA 13
Tomatensalat I rote Zwiebeln I Hausdressing

ENSALADA MIXTA 14
Gemischter Salat

BISTEC A LA TÁRTARA 24
Tatar vom Rind I Buttertoast

como plato principal I als Hauptgang 34

ENSALADAS SELECTAS

ENSALADA "CÉSAR" I PARMESANO I CROSTONES I BACON FRITO	
Caesar`s Salat I Parmesan I Croutons I Speck	21
con Pollo I mit Poulet	26
con Gambas I mit Crevetten	33
ENSALADA "LAKE SIDE" I PECHUGA DE POLLO I BACON I SALSA CASERA	28
Gemischte Salate I gebratene Pouletstreifen	
Speck I Hausdressing	

HAMBURGUESAS ESPECIALES

BBQ-STEAK BURGUER	32
BBQ- Beef Steak Patty I Cheddar I Gurkenrelish	
LAKE SIDE BURGUER	32
Hausgemachtes Beef Patty I Aiolo I Jack Daniels Zwiebeln	
Speck Cheddar I BBQ	

PLATOS VEGETARIANOS

PLATOS VEGETARIANOS

RISOTTO DE ESPINACAS I TOMATES I BERENJENA	25
Spinatrisotto I Tomaten I Auberginencanneloni	
RAVIOLI ABIERTO CON HIERBAS I RAGOUT DE ESPÁRRAGOS I HUEVO POCHÉ I TRUFA	35
Offener Kräuterravioli I grünes Spargelragôut	
Pochiertes Ei I Trüffel	
ESPAGUETIS "LAKE SIDE" I TOMATES CHERRY I RUCOLA ACEITE DE OLIVA	25
Spaghetti I Cherrytomaten I Rucola I Olivenöl I Knoblauch	

PLATOS DE CARNE

DOS DEL POLLO SUIZO I ROVIOLI ABIERTO CON HIERBAS I VERDURA DE PRIMAVERA	35
Duett vom Schweizer Poulet I Offener Kräuterravioli Frühlingsgemüse	
SCHNITZEL DE TERNERA RELLENO I ESPUMA IBÉRICA I NOQUIS DE PARMESANO	40
Gefülltes Kalbsinvoltini I Ibericoschaum Brandteig-Parmesan-Gnocchi I Ratatouille	
LOMO DE CORDERO CON CAPA DE PISTACHO I MAÍZ I ESPÁRRAGOS VERDES I CROQUETA DE PATATA	45
Lammnierstück im Pistazienmantel I Kartoffelkrokette Mais I Grüner Spargel	

PESCADOS

BACALAO EN LA COCOTTE I ZANAHORIAS I PATATAS I TOMATES I SALSA DE ACEITUNAS	35
Kabeljau in der Cocotte I Karotten I Kartoffeln Tomaten- Olivensalsa	
PEZ REY A LA PARRILLA I ACEITE DE HIERBAS I PURÉ DE PATATA Y OLIVA I TOMATE CHERRY SECO I PIMIENTOS MARINADOS	40
Grillierter Königsfisch I Kräuteröl I Oliven- Kartoffelpüree Gedörrte Kirschtomate I Marinierte Paprika	
VARIACION DE CANGREJO, LANGOSTA, VIEIRA I PIMIENTOS RELLEMOS I CREMA DE LIMA	59
Variation von King Crab, Hummer, Jakobsmuschel Gefüllte Pimientos I Limettencreme	

Wein

Offenausschank

CHAMPAGNER I CAVA

Champagne Deutz Brut classic	Blanc	1 dl	14
Cava Colet Traditional Extra Brut Penedès	Blanco	1 dl	9

VINO BLANCO

2018 Verdejo Rueda DO Bodega Yllera	Blanco	1 dl	7
2019 Sauvignon Blanc José Pariente	Blanco	1 dl	8.5
2018 Dócil Loureiro Vinho Verde DOC Dirk Niepoort	Blanco	1 dl	8

VINO ROSADO

2017 Roselito Antidoto Bodegas Antidoto	Rosado	1 dl	8
---	--------	------	---

VINO TINTO

2018 Valserrano Rioja Crianza DOC	Tinto	1 dl	7
2018 Fabelhaft Tinto, Dirk Niepoort Vinhos	Tinto	1 dl	8
2017 Yllera Tempranillo 12 Meses en Barrica	Tinto	1 dl	8

FÜR FLASCHENWEINE, BITTE VERLANGEN SIE UNSERE UMFANGREICHE WEINKARTE

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Apéro & Cocktails

SANGRIA	1DL 5DL
Sangria Tinto Rotwein Rum Orangensaft Früchte	8 35
Sangria Blanco Weisswein Rum Holunder Orangensaft Früchte	8 35
Sangria Cava Cava Traditional Rum Holunder Orangensaft Früchte	8 35
SPRITZ	2DL
Züri Spritz Cava Zürcher Vermouth Sotta Bianco	12
Federica Cava Orangenlikör	12
Celestino Zitronenlikör Tonic Basilikum Chili Zitrone	12
Aperol Spritz Cava Aperol Soda	12
Hugo Cava Holundersirup Pfefferminze Soda	12

WEIN SPRITZ

2DL

Gespritzter Weisswein

10

Ibiza Pink

12

Rosé | Citron

Ibiza Menta

12

Weisswein | Citron | Pfefferminzsirup

COCKTAIL

Mojito

16

Havana 3 years | Rohrzucker | Minze | Soda

Caipirinha

16

Cachaca do brasil | Rohrzucker | Limette

Whiskey Sour

16

Four Roses Bourbon | Zuckersirup | Limettensaft | Zitronensaft

Pina Colada

16

Havana Club 3 years | Kokosmilch | Sahne | Ananassaft

Erdbeer Margarita

16

Tequila Siera Silver | Erdbeerpüree | Cointreau | Zitronensaft

Daiquiri

16

Havana Rum 3 years | Limettensaft | Zuckersirup



LAKE SIDE

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Lake Side Team

FLEISCHDEKLARATION

Schwein | Schweiz
Iberico Schwein | Spanien
Rind* | Australien
Rindshuft | Schweiz
Poulet | Ungarn
Lamm* | Australien
Kalb | Schweiz
Lachs | Nordostatlantik
Dorade | Mittelmeer
Loup de mer | Nordostatlantik
Zander | Wildfang Estland
Thunfisch | Mittlerer Ostpazifik
Kabeljau | Nordostatlantik
Sardinen | Mittelmeer
Crevetten | Ostindischer Ozean
Vongole | Mittelmeer
Muscheln | Nordostatlantik
Jakobsmuscheln | Nordpazifik
Meeresfrüchte | Ostindischer Ozean
Hummer | Nordamerika
Heilbutt | Norwegen

*Kann mit antimikrobiellen und/oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.