

grill
RESTAURANT &
SEETERRASSE

KNISTERNDE HOLZKOHLE, AROMATISCHER DUFT, LEIDENSCHAFT.

Fleischsommelier Felix Kattchin,
mit 14 Gault & Millau-Punkten ausgezeichnet,
präsentiert seine wahre Faszination
den Gästen des Park Hotel Vitznau.
Fangfrischer Fisch, edle Meeresfrüchte
oder ein Kotelette von der alten Kuh,
verfeinert mit feinen Meersalzflöcken.

Beste Produkte - Pur im Geschmack.



Felix Kattchin & Team



SIGNATURES

Als Fleischsommelier bin ich immer auf der Suche nach aussergewöhnlichen, einzigartigen oder in Vergessenheit geratenen Produkten.

In unserem Dry Ager haben wir für Sie die 16 Jahre alte Kuh «Trudi» mehrere Wochen reifen lassen. Durch diese Veredelung, verbunden mit der Kraft des Fleisches hat dies eine besondere, unverkennbare Aromatik entwickelt.

Pur und authentisch im Geschmack - modern und leicht zubereitet.

Tatar 🍷

54

5 Wochen trocken gereift

Handgeschnittenes Tatar mit frisch gehobeltem Burgundertrüffel, Federkohl-Vinaigrette und Brioche

Handcut tartare with fresh shaved burgundy truffle, kale vinaigrette and brioche

Serviert ohne frisch gehobelten Trüffel / served without fresh shaved truffle

42

Kotelette für 2 Personen

28 pro 100g

7 Wochen gereift

aus dem Rücken geschnitten, mit Knochen serviert

Cut from the back, served with bone, for 2 people

Fragen Sie Ihren Service Mitarbeiter nach den aktuellen verfügbaren Grössen

Ask your waiter for the current available sizes

ALL ABOUT STARTERS

KAVIARI KAVIAR

in Paris bei Kaviari veredelt



Edition «Kristal»

Grosses, zartes Korn

Dosen à 30g und 100g

135 / 380

Edition «Beluga»

Exklusivster Kaviar, grosses Korn, buttriger Geschmack

Dose à 30g

345

Edition «Osciète Gros Grains»

Exklusiv für Park Hotel Vitznau

Dose à 125g

465

mit Blinis, Schnittlauchcrème und Eigelb serviert

with blinis, chives cream and egg yolk

Markknochen vom Rind

28

mit Dijonsenf und Parmesan im Ofen gebacken, serviert mit geröstetem Sauerteigbrot
(30 min Zubereitungszeit)

*Oven baked marrow bone, with Dijon mustard, parmesan and roasted sour dough bread
(30 min preparation time)*

Austern "Marennnes" 6 pcs. / 12 pcs. 🍷

48 / 78

Französische Austern, serviert mit Champagnervinaigrette und Zitrone

French oysters with champagne vinaigrette and lemon

Wagyu Flatbread

48

Trockenfleisch vom Wagyrind auf Flatbread mit Vitznauer Birne und pfeffrigem Ruccola
Air dried wagyu meat on flatbread with pear from Vitznau and peppery rocket

Vegetarische Gyoza 🌱

28 / 38

mit grilliertem Romanasalat, Lauchherzen und Limetten-Chili Vinaigrette

Vegetarian gyoza with grilled romana salad, leek hearts and lime-chili vinaigrette

ALL ABOUT STARTERS

Herbstlicher Blattsalat 🍃 🌿 24

Knackiger Pflücksalat mit Kürbiskerncrackern, Rande und Apfel-Balsam-Vinaigrette
Crispy leaf salad with pumpkin seed crackers, beet root and apple balsam vinaigrette

Burrata und Orange 🍊 🌿 32

Crémiger Büffelburrata mit Orangenfilets, Pistazie, Minze und Granatapfel
Creamy burrata with orange filets, pistachios, mint and pomegranate

Crispy Langostinos 42

Südafrikanische Langostinos im Kataifimantel, mit würziger Peperonicrème und buntem Sesam
South African langoustines in kataifi pastry with spiced chili cream and colourful sesame



Crèmesuppe vom Muskatkürbis 🍂 🌿 20

mit Koriander-Kokospesto und Kürbiskrokant
with coriander-coconut pesto and pumpkin brittle

Waldpilzessenz 🌿 24

mit geräucherter Wachtelbrust, Perlchampignons und Schnittlauch
Mushroom essence with smoked quail breast, pearl champignons and chives

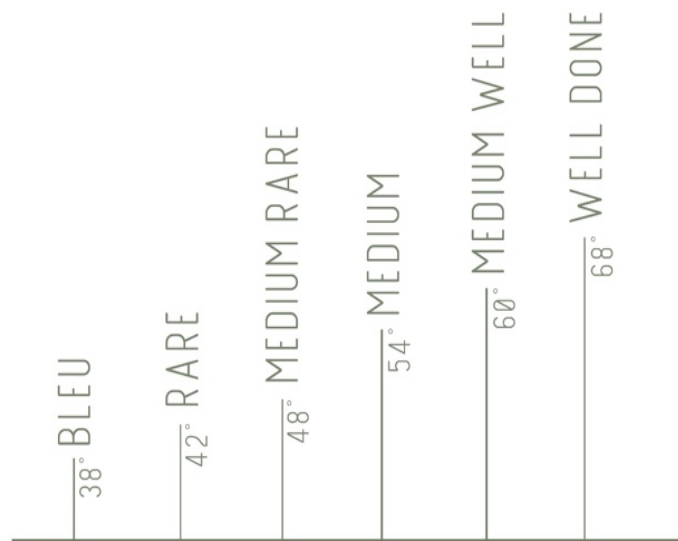
Samtige Hummerbisque 32

mit mariniertem Rocklobstertatar, Edamame und Estragon
with marinated rock lobster tartare, edamame and tarragon

PURE MEAT



Rindsentrecôte «Wagyu» JP 220g <i>Beef entrecôte «Wagyu» JP 220g</i>	278
Kalbskotelette Dry Aged CH 330g <i>Veal chop dry aged CH 330g</i>	64
Flat Iron vom Weiderind CH 220g – Meat Sommelier`s Favorite 🍖 <i>Flat Iron of free-range beef CH 220g</i>	56
Rindsfilet Dry Aged «Jungkuh» CH 180g / Chateaubriand 550g <i>Beef filet dry aged «Young Cow» CH 180g / Chateaubriand 550g</i>	68 / 198
Japanischer Rindsspiess «Yakitori» CH 220g – Meat Sommelier`s Favorite <i>Japanese beef skewer «Yakitori» CH 220g</i>	48
Brust vom Appenzeller Poulet «Label Rouge» CH 220g 🍗 <i>Chicken breast from Appenzell «Label Rouge» CH 220g</i>	44
Entrecôte «Black Angus» US Prime 250g <i>Entrecôte prime «Black Angus» US 250g</i>	72

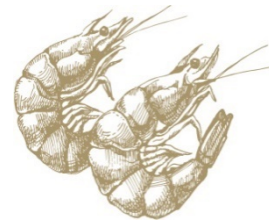


PURE NATURE

«Low and Slow» Blumenkohl - über Fichtenholz mit Kaffee geräuchert 🌿 <i>Slow cooked cauliflower, smoked with coffee over spruce wood</i>	22
Maitake – japanischer Pilz mit fleischigem und nussigem Geschmack 🍄 <i>Japanese mushroom with a meaty and nutty taste</i>	28

PURE SEA

Südafrikanische Rocklobsterschwänze <i>South african rock lobster tails</i>	54
Bretonisches Steinbuttfilet 140g 🌿 <i>Bretonian turbot filet 140g</i>	58
Wolfsbarschfilet «Wildfang» FRA 160g <i>Loup de mer «wild catch» FRA 160g</i>	54



SAUCES

Zu PURE MEAT, PURE NATURE & PURE SEA Hauptgerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl.

Sauce Café de Paris – Kapern Beurre-Blanc – Portwein Schalottenjus – Sauce Béarnaise légère –
Signature BBQ Sauce – Smokey Chili Sauce – Ingweraïoli – Wildkräuterbutter

All PURE MEAT, PURE NATURE & PURE SEA main dishes are served with a sauce of your choice.

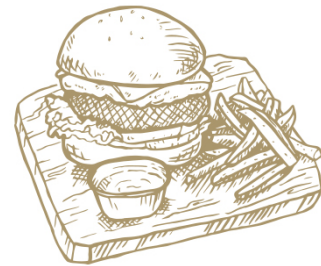
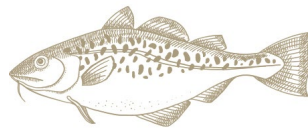
*Sauce café de Paris – capers Beurre-Blanc – shallot port wine jus – sauce béarnaise légère –
signature BBQ sauce – smokey chili sauce – ginger aioli – wild herb butter*

SIDES

Getrübelter Bergkartoffelschaum 🍌 <i>Truffled mountain potato foam</i>	12	Süßkartoffel Gitter mit Chili 🍌 <i>Sweet potato waffle cuts with chili</i>	10
Rustic Fries mit Rosmarinsalz 🌿 <i>Rustic fries with rosemary salt</i>	10	Fried Rice mit Kimchi und Frühlauch 🌿 <i>Fried rice with kimchi and spring onions</i>	10
Spicy Blumenkohl mit Yuzu und Limette 🍌 <i>Spicy cauliflower with yuzu and lime</i>	12	Glasiertes Herbstgemüse 🍌 🌿 <i>Glazed autumn vegetables</i>	10
Spitzkohl mit Pilzcrème und Nori 🌿 <i>Roasted cabbage with mushrooms cream and nori</i>	10	Grillierte Bohnen mit Rosenkohl und Speck <i>Grilled bean salad with brussel sprouts and bacon</i>	12

CATCH OF THE DAY

Nach Verfügbarkeit
servieren wir Ihnen grosse, fangfrische Fische.
*Depending on availability,
we will serve you large freshly caught fish.*



AND MORE

US Wagyu Beef Burger 180g

mit Briochebrötchen, fruchtiger Tomatenmarmelade und Rustic Fries
with brioche bun, tomato jam and rustic fries

54

Gnocchi Malfatti

Ricotta Gnocchi mit würziger Wildbolognese, Preiselbeeren und Pecorino
Ricotta gnocchi with spiced venison bolognese, cranberries and pecorino

46

CHEESE & DESSERT

Alpkäse

28

Zentralschweizer Alpkäse mit hausgemachtem Nussbrot und Früchtesenf

Alp cheese with homemade nut bread and fruit mustard

Felchlin Schokolade und Grapefruit

22

Ganache von der 68%igen Felchlin Schokolade mit Grapefruit Ragout und Sauerrahmglace

Ganache of dark Felchlin chocolate, with grapefruit ragout and sour cream ice cream

Mascarpone, grüner Apfel und Basilikum

22

Crémiges Mascarpone mousse mit grünem Apfel-Basilikumsorbet und knuspriger Meringue

Creamy mousse of mascarpone with apple-basil sorbet and crispy meringue

Yuzu und Champagner

28

Erfrischendes Yuzusorbet, aufgegossen mit unserem Hauschampagner

Refreshing yuzu sorbet filled up with our house champagne



HERKUNFT & DEKLARATION

WIR FREUEN UNS
VIELE UNSERER ERSTKLASSIGEN PRODUKTE
AUS DER DIREKTEN UMGEBUNG
BEZIEHEN ZU KÖNNEN.

Kalb / BIO Schwein: Zentralschweiz (CH)
Geflügel: Alpstein Appenzell (CH)
Rind: Creekstone Farms (US)_Zentralschweiz (CH)
Schalentiere: Bretagne (FRA)_Zeeland (NL)_Kanada (CAN)
Krustentiere: Tristan de Cunha (ZAF)_Patagonien (ARG)
Fisch: Pazifik_Atlantik_Mittelmeer
Eier: Brigitte Zimmermann_Vitznau (CH)
Käse: Rolf Beeler_Mellingen (CH)
Gemüse/Obst: Salvador Garibay_Weggis_Reust AG_Zürich (CH)
Kaviar: Kaviari_Paris (FR)

LEGENDE



vegan / vegan



vegetarisch / vegetarian



Ernährung / Nutrition

Wir besprechen gerne persönlich mit Ihnen ihre Wünsche in Bezug auf die Ernährung und informieren Sie detailliert über einzelne Produkte.

We are happy to talk personally with you about your wishes regarding your diet and inform you in detail about individual products.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST.

All prices are in SFR and incl. 7.7% VAT.

Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt.

All weights are listed as raw weights.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE