

BESTE PRODUKTE PUR IM GESCHMACK

Fleischsommelier Felix Kattchin,
ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten,
präsentiert Ihnen feinstes Fleisch,
ausgewählte Meeresfrüchte und frischen Fisch.
Mit Raffinesse und Liebe zum Produkt
sorgen er und sein Team
für einen unvergesslichen Aufenthalt.

F. Kattchin

Felix Kattchin & Team



RAW BAR



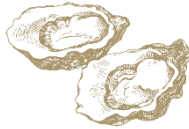
Kaviar Kaviar

Knusprige Herzwaffeln | Braune Butter | Schwarze Limette | Crème fraîche
Beluga 50g | Kristal 30g | Ossietre Gros Grain 125g
575 | 145 | 475

Gillardeau Austern

Gillardeau Austern | Zitrone | Rotweinschalotten

3pcs. | 6pcs. | 12pcs.
36 | 72 | 144



Sashimi vom Hamachi

Gelbschwanzmakrele | Macadamia Ajo Blanco | Gurke | Apfel
42



Tatar von der Omakuh

10 Wochen gereift | Butternusskürbis | Sauerrahm
46

Wagyu Open Rice Rolls

A5+ Wagyufleisch | Koshihikarireis | Trüffel
3pcs. | 5pcs.
54 | 88

Shimeji Open Rice Rolls

Tempura | Kimchi | Lauch
3pcs. | 5pcs.
26 | 38

APPETIZERS



Knackige Salatherzen 🌱 🌿

Tamarinden-Vinaigrette | Knusprige Kichererbsen | Kürbis
28

Burrata 🍅 (🌱)

Geröstete Beete | Mandarine | Pistazie | Dill
34

Geflügelleberparfait

Ungestopft | Cumberland | Kampotpfeffer | Brioche
38

Beef Yakitori

Secret Cut | Teriyaki | BBQ Emulsion | Röstzwiebeln
42



Waldpilzconsommé 🌱

Gyoza | Waldpilze | Wildkräuteröl
26

Hummerschaumsuppe

Bisque | Rocklobster | Koriander | Mango
38

SIGNATURE MEAT

Schweizer Omakuh - 10 Wochen gereift -

Unser Signature von Fleischsommelier Felix Kattchin. Bis zu 14 Jahre alte, selektierte, schweizer Milchkühe werden sorgfältig bei uns gereift. Bis zu 10 Wochen hängen diese Rücken in unserem Dry Ager. Sie erhalten eine zarte Textur mit kräftigem Fleischgeschmack- ein Fleisch für Geniesser

p. 100g 30

Japanisches Wagyu A5+ - Kagoshima -

Aufgewachsen im äussersten Süden Japans, in der Präfektur Kagoshima. Das Fleisch wird ausschliesslich von Tieren des japanischen Schwarzviehs gewonnen. Es kann als vollmundig mit zarten Schmelz beschrieben werden. Die ausgewogene Marmorierung der Stufe A5+ besagt eine perfekte und gleichmässige Verteilung des Fettes im Fleisch.

Filet p. 100g 195
Entrecôte 220g 278

US T-Bone - 3 Wochen gereift -

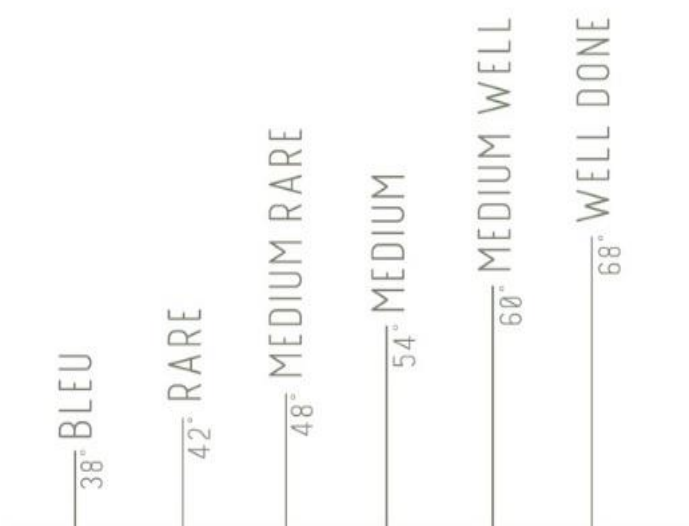
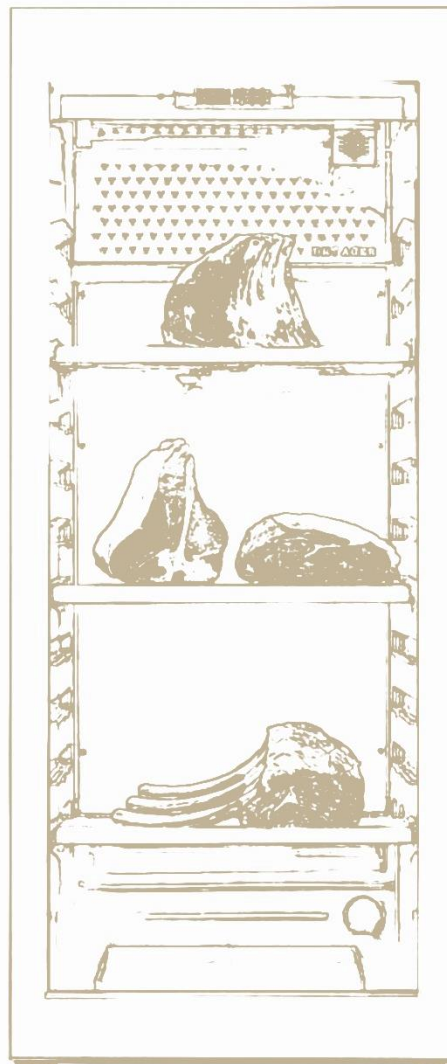
Das Steak aus den Vereinigten Staaten. 3 Wochen am Stück gereift und anschliessend portioniert, ist dieses Fleisch eine wahre Delikatesse. Auf dem Weg in die Schweiz wird dieses Fleisch wunderbar zart und bekommt die für Dry Aged Black Angus - Fleisch typischen rauchigen und nussigen Aromen.

p. 100g 34

Irishes Tomahawk - John Stone -

Durch das vom Golfstrom verwöhnte ozeanisch-milde Klima können die Rinder in Irland fast das ganze Jahr unter freiem Himmel grasen. Das freie und selbstbestimmte Umherziehen mit der Herde und die natürliche Ernährung aus Gräsern und Kräutern verhelfen ihrem Fleisch zu einzigartigem Geschmack und Textur.

p. 100g 28



PURE MEAT



Schweizer Black Angus Rind

Das hochmarmorierte Fleisch stammt von weiblichen Rindern, welche mehrere Jahre auf schweizer Weiden verbringen und kalben durften. Der kraftvolle, aromatische Fleischgeschmack ist für Kenner ein absoluter Genuss.

| | |
|--|-----------|
| Flat Iron 220g | 58 |
| 3 Wochen Dry Aged – Filet 140g | 62 |
| 10 Wochen Dry Aged – Entrecôte 250g | 76 |

Amerikanisches Black Angus Rind - PRIME -

Das zertifiziert hormon- und antibiotikafreie Fleisch stammt von den offenen und ausgedehnten Weiden des mittleren Westens. Die zarte Textur und der feine Geschmack heben sich deutlich von europäischen Produzenten ab.

| | |
|-----------------------|-----------|
| Filet 180g | 86 |
| Entrecôte 250g | 84 |

Appenzeller Poularde - Label Rouge -

Die Hühner werden in überschaubaren Herden, auf kleinen Bauernhöfen in den Appenzeller Ribelmalsfeldern aufgezogen. Die Aufzucht dauert doppelt so lange wie üblich. Ein nachhaltiges und tiergerecht gehaltenes schweizer Poulet.

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Brustfilet Suprême ca. 220g | 46 |
|------------------------------------|-----------|

Zentralschweizer Kalbskotelette

Das Fleisch stammt von regional aufgewachsenen Kälbern aus Mutterkuhhaltung. Weidehaltung mit freiem Zugang zu Wasser spricht für höchstes Tierwohl, welches sich in der Qualität des Produktes bemerkbar macht.

| | |
|--|-----------|
| 3 Wochen Dry Aged – Kalbskotelette 330g | 66 |
|--|-----------|

Pata Negra Schwein - Iberico -

Die Delikatesse aus Spanien besticht durch sein dunkles Fleisch, die feine Marmorierung und sein nussiges Aroma. Durch die Aufzucht in freier Wildbahn stehen hauptsächlich Eicheln der Extramedura auf dem Speiseplan. Diese prägen den einzigartigen Geschmack es Fleisches.

| | |
|---------------------|-----------|
| Secreto 180g | 52 |
|---------------------|-----------|

SAUCES

Zu PURE MEAT Hauptgerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl:

Café de Paris – Portwein Schalottenjus
Signature BBQ Sauce – Feigenaioli – Wildkräuterbutter

SIDES

| | |
|--|---|
| Getrübelter Bergkartoffelschaum 🍟 14 | Parmigiana di Melanzane 🍆🌿 14 |
| Kartoffelcroûtons Burgundertrüffel | würzige Tomatensauce Pinienkerne |
| Rustic Fries 🌿 12 | Wilder Brokkoli 🌿🌿 12 |
| Magic Dust Rosmarinsalz | Sesam geröstete Erdnuss |
| Spicy Blumenkohl 🍷 14 | Geröstete Rüben 🌿🌿 12 |
| Yuzu-Koshu Limette | Dukkah Kürbiskern Kokos |
| Violette, gebackene Süsskartoffel 🍷 12 | Beilagensalat 🌿🌿 10 |
| Sauerrahm Kräutersalat | Salanova Tamarinde Kürbis |

PURE SEA



Südafrikanische Langustenschwänze 🌿

Die Langustenschwänze zählen zu dem Besten, was der Atlantik zu bieten hat. Die Tiere werden in Küstennähe der Insel "Tristan de Cunha" von kleinen Fischerbooten gefischt und sofort verarbeitet.

Langustenschwänze 2 Stk 64

Schweizer Berglachsforelle 🌿

Aus der Bergwasserzucht von Familie Reichmuth, stammen unsere Berglachsforellen. Kalte Temperaturen und stets frisches Quellwasser sorgen für eine ausgesprochen hohe Qualität. Die Aufzucht liegt ca. 25 km von Vitznau entfernt.

Filet von der Berglachsforelle ca. 160g 48

Skrei von den Lofoten 🌿

Im Meer vor der Küste der Lofoten mit der Hand geangelt. Sein festes, aromatisches Fleisch ist eine Delikatesse, welche es nur für kurze Zeit im Jahr zu geniessen gibt.

Skreifilet ca. 160g 56

PURE NATURE

planted.Pouletbrust 🌿

Die planted.Pouletbrust setzt einen neuen Massstab in der Kategorie der pflanzlichen Fleischprodukte. Ein hervorragendes Stück Fleisch mit zusätzlicher Saftigkeit, erstaunlichem Biss und hohem Proteingehalt.

planted.Pouletbrust 32

Geräucherter Blumenkohl 🌿

Ein Rub aus Kaffee, Ingwer und Pimento de la Vera verleihen dem Blumenkohl einen rauchen Geschmack. Gegart in heissem Buchenrauch und lackiert mit Ahornsirup entsteht eine saftige Alternative zum klassischen Steak.

Blumenkohl ca. 200g 28

SAUCES

Zu PURE SEA & PURE NATURE Hauptgerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl:

Kaffir-Limetten Beurre-Blanc 🍋 – Sauce Béarnaise légère 🍋
Feigenaioli 🍇 – Wildkräuterbutter 🍋

SIDES

Getrüffelter Bergkartoffelschaum 🍌 14

Kartoffelcroûtons | Burgundertrüffel

Rustic Fries 🌿 12

Magic Dust | Rosmarinsalz

Spicy Blumenkohl 🍌 14

Yuzu-Koshu | Limette

Violette, gebackene Süsskartoffel 🍌 12

Sauerrahm | Kräutersalat

Parmigiana di Melanzane 🍌 14

Würzige Tomatensauce | Pinienkerne

Wilder Brokkoli 🌿 12

Sesam | geröstete Erdnuss

Geröstete Rüben 🌿 12

Dukkah | Kürbiskern | Kokos

Beilagensalat 🌿 10

Salanova | Tamarinde | Kürbis

PASTA

Fusilloni al Mare

Pasta aus Gragnano | Hummerschaum | Gambero Rosso | Sellerie

52

Homemade Lasagne

Aus dem "Big Green Egg" | Dry aged beef | Oregano

48

Für unsere Lasagne verwenden wir 5 Wochen gereiftes Fleisch unserer Omakühe. Das Fleisch erhält auf dem Big Green Egg bei tiefer Temperatur und stundenlanger Garzeit eine zart schmelzende Textur. Buchenholzspähne verleihen dieser Lasagne einen unverwechselbaren, nussigen und rauchigen Geschmack.

CHEESE AND DESSERT

Alpkäse

Rolf Beeler | Zuger Kirschvariation | Cracker

28

Kokos Exotic

Mousse | Glace aus schwarzem Sesam | Flugmango | Reis

24

Felchlin Schokolade

Fondant | Topinambur | Piemonteser Haselnuss | Physalis

26



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)_Frankreich (FRA)
Rind & Wild: Creekstone Farms (US)_Zentralschweiz (CH)
Salamanca (ESP) Kagoshima(JPN)
Schalentiere: Biarritz (FRA)_Kanada (CAN)
Krustentiere: Tristan de Cunha (ZAF)_Italien (IT)
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 (CHN)

LEGENDE



Vegan



Auf Nachfrage möglich



Vegetarisch



Auf Nachfrage möglich



Ernährungsbewusst

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

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST.
Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt

BEST PRODUCTS PURE IN TASTE

Meat sommelier Felix Kattchin,
awarded 15 Gault Millau points,
presents you with the finest meat,
selected seafood and fresh fish.
With finesse and a love of the product
he and his team will ensure
that you have an unforgettable stay.

F. Kattchin

Felix Kattchin & Team



RAW BAR



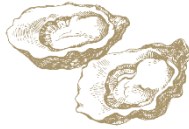
Kaviari Caviar

Crispy heart waffles | brown butter | black lime | crème fraîche
Beluga 50g | Kristal 30g | Ossietre Gros Grain 125g
575 | 145 | 475

Gillardeau oysters

Gillardeau oysters | lemon | red wine shallots

3pcs. | 6pcs. | 12pcs.
36 | 72 | 144



Sashimi of Hamachi

Yellowtail mackerel | macadamia ajo blanco | cucumber | apple
42



Tatar from the old cow

10 weeks matured | butternut pumpkin | sour cream
46

Wagyu open rice rolls

A5+ Wagyu beef | koshihikari rice | truffle
3pcs. | 5pcs.
54 | 88

Shimeji open rice rolls

Tempura | kimchi | leek
3pcs. | 5pcs.
26 | 38

APPETIZERS

Crunchy lettuce hearts 🌿

Tamarind-vinagrette | crispy chickpeas | pumpkin
28



Burrata 🍃

Roasted beets | tangerine | pistachio | dill
34

Poultry liver parfait

Unstuffed | cumberland | kampot pepper | brioche
38

Beef Yakitori

Secret cut | teriyaki | BBQ emulsion | fried onions
42



Mushroom essence 🌿

Gyoza | forest mushrooms | wild herb oil
26

Lobstersoup

Bisque | rock lobster | coriander | mango
38

SIGNATURE MEAT

Suisse dairy cow – Aged for 10 weeks -

Our Signature from meat sommelier Felix Kattchin. Up to 14 years old, selected, Suisse dairy cow will be aged carefully with us. Up to 10 weeks, they hang into our Dry Ager. They get a tender texture with powerful meat taste- a piece of meat for lovers.

p. 100g 30

Japanisches Wagyu A5+ - Kagoshima -

Raised in the southernmost part of Japan, in Kagoshima prefecture. The animals are blessed with ample sunshine and a natural environment, which influences the flavor. The meat is exclusively sourced from Japanese Black cattle. It can be described as full-bodied with a tender melt-in-your-mouth texture. The well-balanced marbling of the A5+ grade indicates a perfect and even distribution of fat throughout the meat.

Filet p. 100g 195
Entrecôte 220g 278

US T-Bone - Aged for 3 weeks -

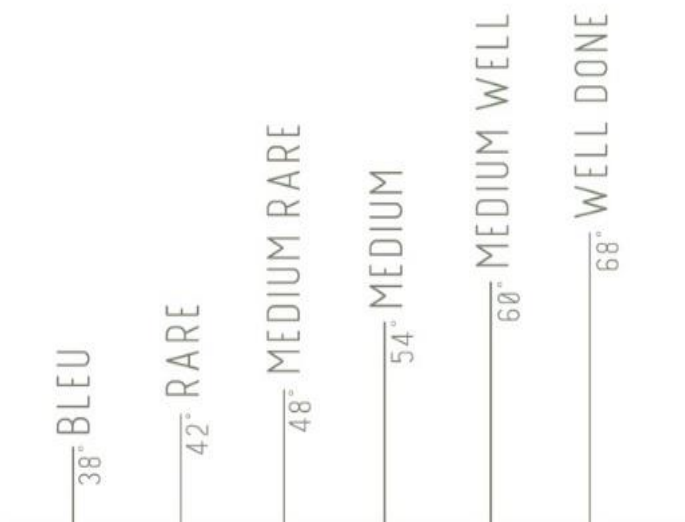
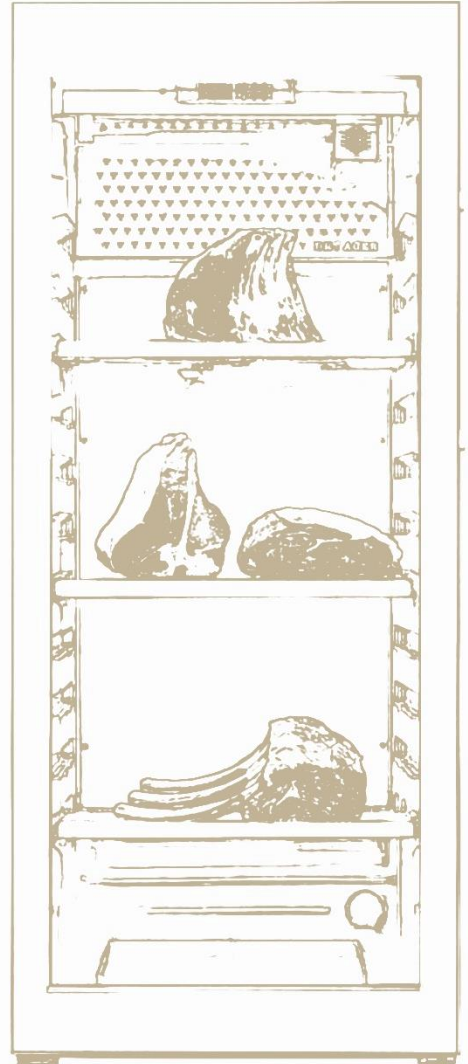
The absolute "must have" piece from the United States. Aged for 3 weeks on the bone and portioned, this meat is a pure delicatessen. On the way to Switzerland, this meat becomes wonderfully tender, with the smoky and nutty flavors typical of Dry Aged Black Angus meat.

p. 100g 34

Irish Tomahawk - John Stone -

Thanks to the oceanic-mild climate spoiled by the Gulf Stream, cattle in Ireland can graze almost year-round under the sky. Their free and self-determined roaming with the herd, as well as their natural diet of grasses and herbs, contribute to their meat's unique flavor and texture.

p. 100g 28



PURE MEAT



Swiss Black Angus beef - IP Suisse -

The highly marbled meat comes from suckler cows that have been allowed to spend several years on Swiss pastures. The powerful, aromatic meat flavor is an absolute delight for connoisseurs

| | |
|--|-----------|
| Flat Iron 220g | 58 |
| 3 Wochen dry aged – Fillet 140g | 62 |
| 10 Wochen dry aged – Entrecôte 250g | 76 |

American Black Angus beef - Prime -

The certified hormone and antibiotic free meat comes from the open and expansive pastures of the Midwest. The delicate texture and the fine taste stand out clearly from European producers

| | |
|-----------------------|-----------|
| Fillet 180g | 86 |
| Entrecôte 250g | 84 |

Appenzell Poulard - Label Rouge - 🌿

The chickens are raised in small flocks on small farms in the Ribelmals fields of Appenzell. Rearing takes twice as long as usual. A sustainable and animal-friendly Swiss chicken

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Breast fillet Suprême ca. 220g | 46 |
|---------------------------------------|-----------|

Veal chop - Central Swiss -

The meat comes from regionally raised calves from suckler cow husbandry. Grazing with free access to water speak for the highest animal welfare, which is reflected in the quality of the product

| | |
|--|-----------|
| Dry aged for 3 weeks – Veal chop 330g | 66 |
|--|-----------|

Pata Negra pork - Iberico -



The delicacy from Spain impresses with its dark meat, fine marbling and nutty aroma. Because it is reared in the wild, it is mainly acorns from the extramedura that are on the menu. These shape the unique taste of the meat.

| | |
|---------------------|-----------|
| Secreto 180g | 52 |
|---------------------|-----------|

SAUCES

All PURE MEAT main dishes are served with a sauce of your choice:

Café de Paris – Shallot portwine jus
Signature BBQ sauce 🌿 – Fig aioli 🌿 – Wild herb butter 🌿

SIDES

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------------|-----------|
| Truffled mountain potato foam 🌿 | 14 | Parmigiana di Melanzane 🌿🌿 | 14 |
| Potato croutons burgundy truffles | | spicy tomato sauce pine nuts | |
| Rustic Fries 🌿 | 12 | Wild broccoli 🌿🌿 | 12 |
| Magic dust rosemary salt | | Sesame roasted peanut | |
| Spicy cauliflower 🌿 | 14 | Roasted Beets 🌿🌿 | 12 |
| Yuzu-Koshu lime | | Dukkah pumpkin seed coconut | |
| Purple, baked sweet potato 🌿 | 12 | Side salad 🌿🌿 | 10 |
| Sour cream herb salad | | Salanova tamarind pumpkin | |

PURE SEA



South African rock lobster tails 🌿

The rock lobster tails are among the best the Atlantic has to offer. The animals are caught from small fishing boats near the coast of the island "Tristan de Cunha" and processed immediately

Rock lobster tails 2 pcs.

64

Swiss mountain salmon trout 🌿

Our mountain salmon trout comes from the mountain water farm of the Reichmuth family. Cold temperatures and always fresh spring water ensure exceptionally high quality. The rearing is about 25km from Vitznau

Fillet of salmon trout ca. 160g

48

Lofoten Skrei 🌿

Caught by hand from the North Sea at the coast of Norway. Only for a few months in the winter, you can enjoy the firm and aromatic fillet of this special cod.

Fillet of Skrei ca. 160g

56

PURE NATURE

planted.chicken breast 🌿

The planted chicken breast sets a new standard in the category of plant-based meat products. An excellent piece of meat with added juiciness, amazing texture, and high protein content.

planted.chicken breast

32

Smoked cauliflower 🌿

A rub of coffee, ginger, and Pimento de la Vera imparts a smoky flavor to the cauliflower. Cooked in hot beechwood smoke and glazed with maple syrup, it creates a juicy alternative to the classic steak.

Cauliflower ca. 200g

28

SAUCES

All PURE SEA main dishes are served with a sauce of your choice:

Kaffir lime beurre-blanc 🍷 – Sauce béarnaise légère 🍷

Fig aioli 🌿 – Wild herb butter 🍷

SIDES

Truffled mountain potato foam 🍷

Potato croutons | burgundy truffles

14

Rustic Fries 🌿

Magic dust | rosemary salt

12

Spicy cauliflower 🍷

Yuzu-koshu | lime

14

Purple, baked sweet potato 🍷

Sour cream | herb salad

12

Parmigiana di Melanzane 🍷

spicy tomato sauce | pine nuts

14

Wild broccoli 🌿

Sesame | roasted peanut

12

Roasted Beets 🌿

Dukkah | pumpkin seed | coconut

12

Side salad 🌿

Salanova | tamarind | pumpkin

10

PASTA

Fusilloni al mare

Pasta from Gragnano | lobster foam | Gambero Rosso | celery

52

Homemade lasagne

Out of the "Big Green Egg" | dry aged beef | oregano

48

For our lasagna, we use meat from our grandma cows that has been aged for 5 weeks. Cooked for hours at a low temperature on the Big Green Egg, the meat is given a delicately melting texture. Beech wood shavings give this lasagna a distinctive, nutty and smoky flavor.

CHEESE AND DESSERT

Alp cheese 🍂

Rolf Beeler | cherry variation from Zug | crackers

28

Coconut exotic 🥥

Mousse | black sesame ice cream | flying mango | rice

24

Felchlin chocolate 🍂

Fondant | sunchoke | Piedmontese hazelnut | physalis

26



ORIGIN & DECLARATION

**WE ARE HAPPY TO OBTAIN
MANY OF OUR FIRST-CLASS PRODUCTS
FROM THE DIRECT AREA.**

Veal & organic pork: Central Swiss (CH)
Poultry: Alpstein Appenzell (CH)_France (FRA)
Beef & Game: Creekstone Farms (US)_Central Swiss (CH)
Salamanca (ESP)_ Kagoshima (JPN)
Crustaceans: Biarritz (FRA)_Canada (CAN)
Crustaceans: Tristan de Cunha (ZAF)_Italy (IT)
Fish: Pazific_Atlantic_Mediterranean Sea
Eggs: Brigitte Zimmermann_Vitznau (CH)
Cheese: Rolf Beeler_Mellingen (CH)
Vegetables & Fruits: Salvador Garibay_Weggis_Reust AG_Zürich (CH)
Caviar: Kaviari_Paris (CHN)

LEGEND



Vegan



Possible on request



Vegetarian



Possible on request



Nutrition

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

All prices are in SFR and incl. 8.1 % VAT.
All weights are listed as raw weights.