



gastronomie
vierwaldstättersee

Glaskurs 2019



Kalte Speisen und Salate

Bunt gemischte Blattsalate	9.50
mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	
Sbrinz-Möckli, Obwaldner Trockenfleisch und Ennetbürger Landjäger	19.50
dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	
Urner Alpkäse, grilliertes Gemüse und grüne Oliven	19.50
dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	
Urner Wurst-Alpkäse-Salat	21.50
mit Schweizer Ei, Essiggurken, Radieschen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	
Kernser Magronen-Alpkäse-Salat	19.50
mit Schweizer Ei, Essiggurken, Radieschen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	





Unsere Hausweine



Schweiz / Schwyz

Cuvée Blanche ☉ 1.0 dl 7.00
7.5 dl 49.00

Mit allen Sinnen sorgen die Kümmin-Kellermeister dafür, dass sich im Laufe der Wintermonate der süsse Traubensaft zu unserem Cuvée Blanche entwickelt. Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus, die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar. Der Cuvée Blanche passt zu unterschiedlichen Speisen und empfiehlt sich aber besonders zum Apéro oder zu kalten Buffets.

Produzent Gebrüder Kümmin, Freienbach
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Italien / Emilia Romagna

Tavola Rosso ☉ 1.0 dl 7.00
7.5 dl 49.00

Die Entdeckung stammt aus den wunderschön gelegenen Reblagen der Villa Bagnolo, zwischen der adriatischen Küste und der Toskana. Für Sie haben wir eine ausgewogene, kräftige Cuvée aus Riserva-Weinen gemischt, die in Stahltanks und in Holzfässern ausgebaut wird. Es präsentiert sich ein gefälliger Wein, der zu jeder Gelegenheit passt. Er zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam

Trauben Sangiovese



Warme Speisen

Hausgemachte Saisonsuppe	9.50
Lozärner Hauswurst im Brot mit BBQ-Sauce, Essiggurken, Röstzwiebeln und Salatgarnitur	16.50
Mini-Quiche vom «Echt Entlebucher» Käse mit bunten Blattsalaten und Hausdressing	19.50

Sandwiches

Hausgemachte Sandwiches mit Urner Alpkäse	8.50
mit Schweizer Truthahnschinken	8.50
mit Nidwaldner Pastrami	9.50





Kuchen und Torten

Hausgemachter Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	7.00

Eis am Stiel

Emmi Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	3.50
Emmi Comella Crunchy Ice	3.00
Emmi Cafè Glace Becher	4.00
Scream Allmond	3.50
Pierrot Wassereis Magic	2.00



Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC  zertifiziert. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.

Über Zuraten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Dieses Angebot ist auf allen Kursen mit dem Glas-Symbol  erhältlich