



gastronomie

vierwaldstättersee



Brunch-Dampfer

59.50

SCHAUMWEIN

uiuiui Spumante Pericoloso	1 dl	9.00
Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro	7.5 dl	59.00
Trauben Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano		

ROTWEIN

Megger Barrique	1 dl	8.50
AOC Luzern	7.5 dl	59.00
Produzent Weingut Letten, Meggen		
Trauben Pinot Noir, Garanoir		

Kinder bis 12 Jahre CHF 3.00 pro Altersjahr. 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 Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

 Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.

Als Begrüssung

1 Glas Spumante oder Rimuss


Getränke

Kaffeespezialitäten von Rast Kaffee
 Teespezialitäten von L'art du thé
 Warme und kalte Milchlischgetränke
 Diverse Fruchtsäfte

Frühstück

Verschiedene Brotsorten, Butterzopf und diverse Gipfeli
 Dreierlei Yoghurt mit Früchtemark
 Cerealien, hausgemachtes Birchermüesli, frischer Fruchtsalat
 Innerschweizer Käse- und Fleischspezialitäten
 Gekochte Schweizer Eier
 Butter, Margarine, Werft-Honig und Ovoaufstrich
 Diverse Konfitüren

Kalte Speisen

Kalbfleischpastete mit Cumberlandsaucce
 Geräucherter Lachs (NO)  und Forelle aus der Schweiz
 mit Meerrettichschaum
 Kartoffelsalat und Saisonsalate

Warme Speisen

Warmer Beinschinken
 Gebratener Speck und Rösti
 Rührei mit frischen Kräutern
 Sonntagsbraten mit Beilagen

Dessert

Diverse Mini-Desserts
 Hausgemachter Früchtekuchen
 Früchtekorb

