

Getränke

APERITIF

Hugo 10.50
Spumante mit Holunderblütensirup,
Limetten und frischer Minze

Hugo Soft 9.50
Holunderblütensirup mit Mineralwasser,
Limetten und frischer Minze


WEISSWEINEMPFEHLUNG

Müller-Thurgau AOC Luzern	1 dl	8.00
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	7.5 dl	56.00
Trauben Müller-Thurgau		

ROTWEINEMPFEHLUNG

Duchesse Aurélie Pomerol AOC	1 dl	9.60
Produzent Jean-Pierre Moueix, Pomerol	7.5 dl	67.00
Trauben Merlot, Cabernet Franc		



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.

Candle-Light-Dinner

Grüne Spargeln mit ASC-Rauchlachs (NO) 
Radieschen, Salatgarnitur und Himbeerdressing

–

Innerschweizer Kalbsrücken
auf Weissweinsrisotto mit Frühlingszwiebeln,
Bärlauchpesto und Broccoli

–

Hausgemachte Joghurt-Terrine
mit Rhabarber-Pfefferminze-Ragout



AUCH EINE GUTE IDEE

GRILL N' CHILL

Gemütlich ins Wochenende starten.

Geniessen Sie eine Rundfahrt mit Grilladen und erfrischenden Getränken. Lassen Sie sich an Bord gemütlich ins Wochenende bringen.

Weitere Informationen unter:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Getränke

APERITIF

Hugo 10.50
Spumante mit Holunderblütensirup,
Limetten und frischer Minze

Hugo Soft 9.50
Holunderblütensirup mit Mineralwasser,
Limetten und frischer Minze


WEISSWEINEMPFEHLUNG

Müller-Thurgau AOC Luzern	1 dl	8.00
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	7.5 dl	56.00
Trauben Müller-Thurgau		

ROTWEINEMPFEHLUNG

Duchesse Aurélie Pomerol AOC	1 dl	9.60
Produzent Jean-Pierre Moueix, Pomerol	7.5 dl	67.00
Trauben Merlot, Cabernet Franc		



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.

Candle-Light-Dinner

Grüne Spargeln mit Dallenwiler Geisskäse
Werft-Honig, Radieschen, Salatgarnitur
und Himbeerdressing

–

Weissweinisotto
mit Frühlingszwiebeln, Morcheln, gehobeltem Sbrinz,
Bärlauchpesto und Broccoli

–

Hausgemachte Joghurt-Terrine
mit Rhabarber-Pfefferminze-Ragout

FREITAGS
WÄHREND
HOCHSOMMER-
FAHRPLAN

AUCH EINE GUTE IDEE

Grill n` Chill

Gemütlich ins Wochenende starten.

Geniessen Sie eine Rundfahrt mit Grilladen und erfrischenden Getränken. Lassen Sie sich an Bord gemütlich ins Wochenende bringen.

Weitere Informationen unter:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch