

Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNG


Chiar di Luna	1 dl	7.80
Produzent Delea Vini, Losone	7.5 dl	54.00
Trauben Merlot		

ROTWEINEMPFEHLUNG

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

Carato Riserva Merlot Tessin DOC	7.5 dl	89.00
Produzent Delea Vini, Losone		
Trauben Merlot		



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

Geräuchertes Forellenfilet aus der Schweiz
mit Blumenkohl-Panna Cotta und Salatgarnitur

–

Innerschweizer Rindsentrecôte
am Stück gebraten an Sauce Bearnaise
mit Gemüsestrudel und Broccoli

–

Hausgemachtes Quitten-Sorbet
mit Werft-Honig, Traubensalat und Baumnüssen

AB ENDE
NOVEMBER

AUCH EINE GUTE IDEE

Dampferfahrten im Winter

Winterzauber auf dem Vierwaldstättersee

Die stimmungsvolle Kulisse auf dem Vierwaldstättersee und die feinen Menus machen die verschiedenen kulinarischen Fahrten im Winter zu einzigartigen Erlebnissen.

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNG


Chiar di Luna	1 dl	7.80
Produzent Delea Vini, Losone	7.5 dl	54.00
Trauben Merlot		

ROTWEINEMPFEHLUNG

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

Carato Riserva Merlot Tessin DOC	7.5 dl	89.00
Produzent Delea Vini, Losone		
Trauben Merlot		



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

Hausgemachtes Blumenkohl-Panna Cotta
und Salatgarnitur

–

Herbstlicher Gemüsestrudel auf Kürbisgemüse
mit gebratenen Pilzen und Preiselbeeren

–

Hausgemachtes Quitten-Sorbet
mit Werft-Honig, Traubensalat und Baumnüssen

AB ENDE
NOVEMBER

AUCH EINE GUTE IDEE

Dampferfahrten im Winter

Winterzauber auf dem Vierwaldstättersee

Die stimmungsvolle Kulisse auf dem Vierwaldstättersee und die feinen Menus machen die verschiedenen kulinarischen Fahrten im Winter zu einzigartigen Erlebnissen.

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch