

Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNG

Müller-Thurgau AOC Luzern 1 dl 8.00

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch 7.5 dl 56.00
Trauben Müller-Thurgau

ROTWEINEMPFEHLUNG


Marschallgut Pinot Noir Reserve 1 dl 8.90

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld 7.5 dl 62.00
Trauben Pinot Noir

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

Bunter Tomatensalat mit Schweizer Mozzarella

Melone und Obwaldner Trockenfleisch

-

Innerschweizer Kalbsrücken

an Rast-Kaffee-Sauce mit Wildreis und Kefengemüse

-

Hausgemachte Himbeer-Cremeschnitte

mit Vanille und Waldmeister

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.

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch



Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNG


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

ROTWEINEMPFEHLUNG

| | | |
|---|---------------|--------------|
| Marschallgut Pinot Noir Reserve | 1 dl | 8.90 |
| Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld | 7.5 dl | 62.00 |
| Trauben Pinot Noir | | |

| | | |
|---|---------------|--------------|
| 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

Bunter Tomatensalat

mit Schweizer Mozzarella und Melone

-

Frischkäse-Ravioli

auf Kefengemüse mit Dallenwiler Geisskäse, Werft-Honig und Thymian

-

Hausgemachte Himbeer-Cremeschnitte

mit Vanille und Waldmeister

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.

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

