




**gastronomie**

vierwaldstättersee



## Notre suggestion d'automne

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Saumon tiède ASC (NO)</b> <br>huile à la cameline, dressing vert et courge | <b>14.50</b> |
| —  |              |
| <b>Jarret de veau de Suisse centrale braisé</b><br>sur légumes aux poireaux et patates douces  | <b>36.50</b> |
| —  |              |
| <b>Crème Catalane faite maison</b><br>coing et poivre rose   | <b>14.50</b> |
| <b>Menu</b>  | <b>59.00</b> |

## Notre recommandation de vin

### Vin Blanc / Lucerne, Suisse

#### Sitenrain Solaris AOC Luzern

Producteur: Bioweingut Sitenrain, Meggen  
Cépages: Solaris



|        |       |
|--------|-------|
| 1 dl   | 9.90  |
| 7.5 dl | 69.00 |

### Vin Rouges / Grisons, Suisse

#### Marschallgut Pinot Noir Réserve AOC Graubünden

Producteur: Cortinelli Weinbau, Maienfeld  
Cépages: Pinot Noir



|        |       |
|--------|-------|
| 1 dl   | 8.90  |
| 7.5 dl | 62.00 |




## Amuse-gueule

|  |  |
|--|--|
| <b>Chou frisé</b><br>courge frite et fromage de chèvre de Dallenwil  | petit <b>14.50</b><br>grand <b>21.50</b> |
| <b>Soupe au panais</b><br>ail confit et poireau  | petit <b>9.50</b><br>grand <b>14.50</b>  |
| <b>Salade «Ceasar» rouge</b><br>avec poitrine fumée de poulet suisse   | <b>16.50</b>                             |
| <b>Etagère d'Apéro</b><br>de viande séchée d'Obwald, gendarmes d'Ennetbürgen,<br>cubes de Sbrinz et légumes au vinaigre          | <b>19.50</b>                             |
| <b>Etagère d'Apéro végétarienne</b><br>avec légumes „Antipasti“, olives vertes, fromage d'alpage d'Uri<br>et légumes au vinaigre | <b>19.50</b>                             |



## Nos plats principaux

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Loup marin MSC (océan Pacifique)</b> <br>sauté, sur bulgur, écume de gingembre et légumes rôtis | <b>33.50</b> |
| <b>Pot-au-feu suisse</b><br>sauce au raifort, pommes de terre au persil et légumes de bouillon  | <b>33.50</b> |
| <b>Pâte feuilletée de légumes d'automne</b><br>avec sauce aux herbes  | <b>24.50</b> |
| <b>Ravioli à la betterave rouge</b><br>champignons nobles bio du Saint Gotthard sautés et topinambours  | <b>29.50</b> |
| <b>Tartare de boeuf suisse</b><br>câpres, crème au jaune d'oeuf et fritess  | <b>36.50</b> |

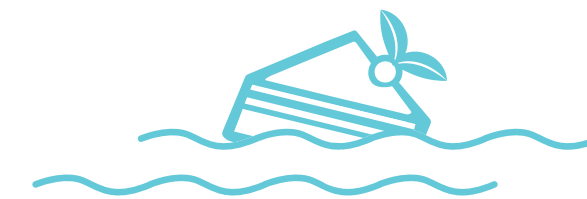


## Dessert

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Panna Cotta aux amandes</b><br>et ragoût aux pruneaux                                    | <b>12.50</b> |
| <b>Sélection de fromages suisses</b><br>moutarde aux abricots et pain aux poires de Lucerne | <b>12.50</b> |

## Glace et sorbet

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Sorbet au citron vert et sauce au citron</b>          | <b>4.50</b> |
| <b>Sorbet aux coings, raisins et balsamico du Tessin</b> | <b>4.50</b> |
| <b>Glace aux pruneaux et son ragoût</b>                  | <b>4.50</b> |



Les enfants de moins de 12 ans profitent de la remise de 50 % sur tous les plats à la carte (petites portions).  
À l'exclusion des desserts, des snacks et des glaces.

Tous les prix s'entendent en francs Suisses (CHF) et comprennent la TVA. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et nos poissons et fruits de mer sont certifiés MSC/ASC. Nous ne servons pas d'alcool à nos hôtes de moins de 16 ans, ni de spiritueux, premix ou autres alcools distillés à nos hôtes de moins de 18 ans. Si vous avez des demandes concernant les ingrédients où les produits allergènes contenus dans nos plats, le personnel de service vous renseignera volontiers à ce sujet.



vin maison



propres produits



Nos poissons et fruits de mer sont certifiés MSC/ASC.