



**gastronomie**

vierwaldstättersee



## Notre suggestion d'ete

<b>Pastrami de Nidwald</b> moutarde aux abricots, oignons argentés et garniture de salade –	<b>14.50</b>
<b>Poitrine de pintade suisse</b> sur légumes aux fenouilles et gâteau aux tomates –	<b>36.50</b>
<b>Crème à l'Amaretto</b> fait maison et cerises «Amarena»	<b>14.50</b>
<b>Menu</b>	<b>59.00</b>

## Notre recommandation de vin

### Vin Blanc / Pays d'Oc, France

#### Sauvignon Blanc

Producteur: Domaines Astruc, Malras  
Cépages: Sauvignon Blanc



1 dl	7.70
7.5 dl	54.00

### Vin Rouges / Lucerne, Suisse

#### Zweigelt AOC Lucerne

Producteur: Weingut Bisang, Dagmersellen  
Cépages: Zweigelt



1 dl	8.00
7.5 dl	56.00



## Amuse-gueule

<b>Laitue romaine aux avocats</b> oranges, dattes et sauce à la moutarde douce	petit <b>14.50</b> grand <b>21.50</b>
<b>Gaspacho au gin</b> et melon avec jambon cru de Suisse centrale	petit <b>9.50</b> grand <b>14.50</b>
<b>Salade de tomates «coeur de boeuf»</b> mozzarella suisse et l'huile au basilic	<b>16.50</b>
<b>Etagère d'Apéro</b> de viande séchée d'Obwald, gendarmes d'Ennetbürgen, cubes de Sbrinz et légumes au vinaigre	<b>19.50</b>
<b>Etagère d'Apéro végétarienne</b> avec légumes „Antipasti“, olives vertes, fromage d'alpage d'Uri et légumes au vinaigre	<b>19.50</b>



## Nos plats principaux

<b>Cabillaud MSC (CA)</b> uit à l'étouffée, sauce au beurre d'alpage d'Uri, céleri en branche et pommes de terre de montagne	<b>33.50</b>
<b>Duo de porc de Suisse centrale (ventre et dos)</b> sur salade de pommes de terres et choucroute blanche	<b>33.50</b>
<b>Fond d'artichaut rempli de poivrons</b> et sauce aux herbes blanche	<b>24.50</b>
<b>Ravioli aux champignons</b> nobles bio du Saint Gotthard, sur épinards et noix grillés	<b>29.50</b>
<b>Tartare de boeuf suisse</b> câpres, crème au jaune d'oeuf et frites	<b>36.50</b>



## Dessert

<b>Gâteau recouvert de petits grains de sablés</b> au kirsch fait maison et crème de la gruyère	<b>12.50</b>
<b>Sélection de fromages suisses</b> moutarde aux abricots et pain aux poires de Lucerne	<b>12.50</b>
<b>Glace et sorbet</b>	
<b>Sorbet au citron vert et sauce au citron</b>	<b>4.50</b>
<b>Sorbet au kirsch et compote de kirsch</b>	<b>4.50</b>
<b>Café glacé de Rast avec „rub“ de café (café frotter)</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.