





gastronomie

vierwaldstättersee



Notre suggestion d'ete

Aubergines braisées, salade aux herbes et pousses de soja	14.50
–	
Filet de dorade MSC (atlantique)  beurre aux olives, chou-fleur violet et safran	36.50
–	
Riz au lait des alpes ragoût aux baies et miel fait maison 	14.50
Menu	59.00

Notre recommandation de vin

Vin Blanc / Baden, Deutschland

Grauburgunder

Producteur: Kilian Hunn, Gottenheim

Cépages: Grauburgunder



1 dl	7.70
7.5 dl	54.00

Vin Rosé / Neuchâtel, Suisse

Oeil de Perdrix Classique AOC

Producteur: Grillette Domaine De Cressier,
Neuchâtel

Cépages: Pinot Noir



1 dl	7.00
7.5 dl	49.00




Amuse-gueule

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



Nos plats principaux

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



Dessert

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



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.