



gastronomie

vierwaldstättersee



Notre suggestion de printemps

Filet de féra suisse mariné au radis et pain au levain lucernois	14.50
–	
Poitrine de poularde au maïs suisse sur compote de champignons nobles bio du Saint Gotthard, gnocchi au pommes de terre et grenades	36.50
–	
Crème d'avocats fait maison chocolat blanc «Felchlin» et basilic	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 Rouges / Lucerne, Suisse

Megger Barrique AOC Lucerne

Producteur: Weingut Letten, Meggen

Cépages: Pinot Noir, Garanoir



1 dl	8.50
7.5 dl	59.00



Amuse-gueule

Salade de quinoa aux épinards en branches, tomates et roquettes	petit 14.50 grand 21.50
Soupe froide de concombre avec petits pois et menthe	petit 9.50 grand 14.50
Melon «Cavaillon» viande séchée de Nidwald et salade verte	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

Cubes au saumon (NO)  sur crème au maïs, pop-corn et Pak choi	33.50
Bavette de Suisse centrale légumes aux poivrons et mousseline de pommes de terre	33.50
Tartine de semoule avec aubergines crème aux pignons et pesto à la roquette	24.50
Ravioli de la pâte au safran aux légumes et champignons nobles bio du Saint Gotthard rôtis	29.50
Tartare de boeuf suisse câpres, crème au jaune d'oeuf et frites	36.50



Dessert

Mousse à la crème fraîche fait maison trigonelle fenugrec et myrtille	12.50
Sélection de fromages suisse moutarde aux abricots et pain aux poires de Lucerne	12.50
Glace et sorbet	
Sorbet citron vert et sauce au citron	4.50
Sorbet aux fraises et ragoût aux fraises	4.50
Glace au chocolat et biscuits aux amandes	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.