



**gastronomie**

vierwaldstättersee



## Notre suggestion de printemps

<b>Filet de truite fumé suisse</b> sur blette rouge et raifort vert	<b>14.50</b>
—	
<b>Saltimbocca de porc de Suisse centrale</b> avec jambon cru et l'ail des ours patate douce et courgette	<b>36.50</b>
—	
<b>Crème au yaourt fait maison</b> crumble à la rhubarbe et noix	<b>14.50</b>
<b>Menu</b>	<b>59.00</b>

## Notre recommandation de vin

### Vin Blanc / Tessin, Suisse

#### Carato Bianco

Producteur: V & D Angelo Delea SA  
Cépages: Chardonnay, Sauvignon, Sémillon



1 dl 9.30  
7.5 dl 65.00

### Vin Rouges / Piemont, Italie

#### Camp du Rouss

Producteur: Coppo  
Cépages: Barbera



1 dl 8.30  
7.5 dl 58.00



## Amuse-gueule

**Salade de printemps aux asperses vertes et blanches**    petit 14.50  
fromage de chèvres de «Dallenwil» et œuf suisse issu    grand 21.50  
d'élevage en plein air

**Consommé de boeuf fait maison**    petit 9.50  
et royale à l'ail des ours    grand 14.50

**Carpaccio cuit de veau de Suisse centrale**    16.50  
avec sa sauce et laitue


**Etagère d'Apéro**    19.50  
avec viande séchée d'Obwald, gendarmes d'Ennetbürgen,  
cubes de Sbrinz et légumes au vinaigre

**Etagère d'Apéro végétarienne**    19.50  
avec légumes «Antipasti» olives vertes, fromage d'alpage d'Uri  
et légumes au vinaigre





## Nos plats principaux

<b>Sandre MSC (CA)</b> 	<b>33.50</b>
pommes de terre violettes et mousseline au céleri et à la poire	
<b>Escalope de veau de Suisse centrale</b>	<b>33.50</b>
avec chou-fleur rôti, morilles et nouilles «Kernser»	
<b>Risotto au vin blanc</b>	<b>24.50</b>
poireau de printemps, graine de la grenade, granola aux noix et copeaux de «Sbrinz»	
<b>Ravioli au Ricotta et fromage frais</b>	<b>29.50</b>
champignons noble bio du Saint Gotthard et beurre à la sauge	
<b>Tartare de boeuf suisse</b>	<b>36.50</b>
câpres, crème au jaune d'œuf et frites	





## Dessert

<b>Tiramisu fait maison au café «Rast»</b>	<b>12.50</b>
<b>Sélection de fromages suisse</b> moutarde aux abricots et pain aux poires de Lucerne	<b>12.50</b>

## Glace et sorbet

<b>Sorbet au limon et sauce au citron</b>	<b>4.50</b>
<b>Sorbet à la rhubarbe et sa gelée</b>	<b>4.50</b>
<b>Glace à la vanille et biscuits au chocolat</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.