



gastronomie

vierwaldstättersee



Notre suggestion d'ete

Crevettes cocktails ASC (VN) 🌱 **14.50**
salade aux oranges et estragon

—
Côtelette de porc de Suisse centrale **36.50**
ail grillé, gâteau au Sbrinz et haricots verts

—
Crème brûlée **14.50**
de mangues avec fruits de la passion

Menu **59.00**

Notre recommandation de vin

Vin Blanc / Pays d'Oc, France

Sauvignon Blanc
Producteur: Domaines Astruc, Malras
Cépages: Sauvignon Blanc



1 dl **7.50**
7.5 dl **52.00**

Vin Rouges / Lucerne, Suisse

Zweigelt AOC Lucerne
Producteur: Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben: Zweigelt



1 dl **8.00**
7.5 dl **56.00**



Amuse-gueule

Salade de quinoa **petit 14.50**
aux épinards en branches, tomates et roquettes **grand 21.50**

Soupe froide de concombre **petit 9.50**
avec petits pois et menthe **grand 14.50**

Melon «Cavaillon» **16.50**
viande séchée de Nidwald et salade verte

Etagère d'Apéro **19.50**
de 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

Cubes au saumon (NO) 🌱 **33.50**
sur crème au maïs, pop-corn et Pak choi

Bavette de Suisse centrale **33.50**
légumes aux poivrons et mousseline de pommes de terre

Tartine de semoule avec aubergines **24.50**
crème aux pignons et pesto à la roquette

Ravioli de la pâte au safran **29.50**
aux légumes et champignons nobles bio du Saint Gotthard rôtis

Tartare de boeuf suisse **36.50**
câpres, crème au jaune d'oeuf et frites



Dessert

Mousse à la crème fraîche fait maison **12.50**
trigonelle fenugrec et myrtille

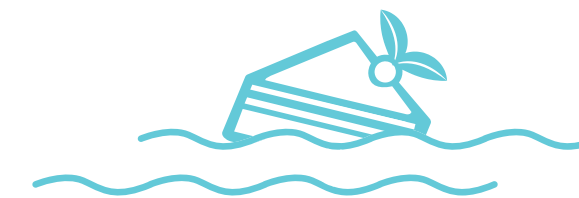
Sélection de fromages suisse **12.50**
moutarde aux abricots et pain aux poires de Lucerne

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.