



gastronomie

vierwaldstättersee



Unsere Winter-Empfehlung

| | |
|---|--------------|
| Innerschweizer Trockenfleischterrine mit Spargelsalat und Bärlauch | 14.50 |
| – | |
| Innerschweizer Kalbsschnitzel an Thymiansauce mit Krautstiel und Kartoffelwürfeln | 36.50 |
| – | |
| Hausgemachter Rhabarberkuchen mit Vanillesauce | 12.50 |
| Als Menu | 59.00 |

Unsere Weinempfehlung

Weisswein / Baden, Deutschland

Grauburgunder

Produzent: Kilian Hunn, Gottenheim

Trauben: Grauburgunder



| | |
|--------|-------|
| 1 dl | 7.70 |
| 7.5 dl | 54.00 |

Rotwein / Sion, Schweiz

Diamant Humagne Rouge AOC Wallis

Produzent: Caves Saint-Valentin SA

Trauben: Humagne Rouge



| | |
|--------|-------|
| 1 dl | 7.50 |
| 7.5 dl | 52.00 |



Zum Starten

| | |
|---|---|
| Süswasser Bouillabaisse  mit Safran und Gemüsestreifen | klein 9.50 gross 14.50 |
| Blattsalate und saisonale Salate ab Buffet mit Hausdressings und Zwirbelbrot | klein 9.50 gross 18.50 |
| Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Radieschen, Gurken und Ruccola | 14.50 |



Unsere Hauptspeisen

| | |
|---|--------------|
| Pochiertes MSC-Schollenfilet  an Weinschaum mit Blattspinat und Safrantagliolini | 33.50 |
| Innerschweizer Rindsentrecôte an Sauce béarnaise mit Ofengemüse und Pommes Frites | 43.50 |
| Ricotta-Ravioli mit grünen Spargeln, Bio-Gotthard-Edelpilzen und Sbrinz-Späne | 29.50 |
| Tatar vom Schweizer Rind mit Kapern, Eigelbcrème und Pommes Frites | 36.50 |



Zum Abschluss

| | |
|--|-------------|
| Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol) | 7.50 |
| Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème | 7.00 |
| Hausgemachter Früchtekuchen | 6.50 |
| Für den kleinen Gluscht | |
| Vanilleeis mit gerösteten Nüssen | 4.50 |
| Zitronensorbet mit kandierter Zitrone | 4.50 |
| Rhabarbersorbet mit getrocknetem Rhabarber | 4.50 |



Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Unsere Fische sind alle MSC / ASC zertifiziert. Der Saibling stammt aus der Schweiz, der Zander stammt aus Kanada, Russland oder Schweden und das Schollenfilet stammt aus dem Atlantik FAO 27.

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.

Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC - Zertifizierung