



gastronomie

vierwaldstättersee

“Glaskurs+”

Winter 2023/2024

english

Light bites

Colourful mixed leaf salad **10.90**
with bread croutons, carrot ribbons, cherry tomatoes,
roasted seeds and house dressing

Housemade seasonal soup **small 9.90**
large 16.50

Original Gersau cheesecake **23.50**
with a colourful mixed leaf salad and house dressing

“Best of Lake Lucerne” **24.50**
"Nidwaldner Landjäger" cured sausage,
Swiss turkey ham, Urnerboden alpine cheese,
cubes of Sbrinz cheese and “Hohle Gasse” soft cheese
served with cornichons and housemade bread

Housemade sandwiches
Urnerboden alpine cheese **8.50**
Swiss turkey ham **8.50**



Hot meals

Nidwalden meat patties in Tavola Rosso jus 
with two kinds of carrots and a choice of side dish:

Mashed potatoes **28.50**

Fries **30.50**

Fillet of perch deep-fried in batter
with tartar sauce and a choice of side dish:

Boiled potatoes **36.50**

Mixed leaf salad **34.50**

Fries **38.50**

Red curry with Uri alpine lamb **34.50**

with asia-vegetables, cilantro
and steamed basmati rice

Cauliflower and lentil curry **29.50**

with diced potatoes, smoked tofu,
coriander and basmati rice

Snacks

Peanuts	2.50
Zweifel crisps plain or paprika	3.20
Lucerne Birnenweggen bread with spiced pear filling	3.50
Pastry nut twist	3.50

Tortes and cakes

Housemade fruitcake	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte – Zug cherry torte (with alcohol)	7.50
Lucerne chocolate torte with truffle cream	7.50
with cream	+2.00



Children under 12 years of age will receive a 50% discount on all «à la carte» dishes, as smaller portions will be provided. This offer does not apply to desserts, ice creams or small snacks.

All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT. All meat products are Swiss. Our smoked salmon is from Norway, our perch is from Poland, Estonia or Kazhakstan. Wine and beer are only served to anyone 16 years or older. Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age. In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure.

This offer is valid on course 11/20 ((☒)).



House wine



Exclusive product range



gastronomie

vierwaldstättersee

« Glaskurs+ »

Hiver 2023/2024

français

Pour les petites faims

Salades panachées multicolores **10.90**
croûtons de pain, lamelles de carottes, tomates cerises,
graines grillées et sauce maison

Soupe de saison maison **petite assiette 9.90**
grande assiette 16.50

Tarte au fromage de Gersau originale **23.50**
aves des salades panachées multicolores et sauce maison

« Best of Lake Lucerne » **24.50**
Gendarme du canton de Nidwald, jambon de dinde suisse,
fromage des Alpes d'Urnerboden, dés de Sbrinz et fromage à pâte molle
« Hohle Gasse » accompagnés de cornichons et de pain maison

Sandwichs maison
au fromage des Alpes d'Urnerboden **8.50**
au jambon de dinde suisse **8.50**



Plats chauds

Boulettes de boeuf haché du canton de Nidwald au jus de Tavola Rosso 🍷 avec un duo de carottes et accompagnement au choix:

purée de pommes de terre **28.50**
frites **30.50**

**Filet de perche, pané et frit
sauce tartare et accompagnement au choix:**

pommes de terre vapeur **36.50**
salades variées **34.50**
frites **38.50**

Curry rouge avec agneau de l'alpage de Göschenen **34.50**
avec légumes asiatiques, coriandre
et basmati riz à la vapeur

Curry de chou-fleur et de lentilles **29.50**
avec dés de pommes de terre, tofu fumé,
coriandre et riz basmati cuit à la vapeur

En-cas

Cacahuètes	2.50
Chips Zweifel nature ou paprika	3.20
Pain aux poires lucernois	3.50
Bâton aux noisettes	3.50


Tartes et gâteaux

Tartes aux fruits maison	6.50
Tourte au kirsch de Zoug originale Treichler (contient de l'alcool)	7.50
Tarte au chocolat lucernoise avec crème aux truffes	7.50
avec de la chantilly	+2.00



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 la majorité de nos poissons et fruits de mer sont certifiés MSC/ASC . Nos filets de perches sont d'origine de Pologne, d'Estonie ou du Kazakhstan. Le saumon fumé est d'origine de Norvège. 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.

Cette offre est disponible sur le cours 11/20 ()

 vin maison  propres produits