

« Glaskurs » 2024

Français



gastonomie

vierwaldstättersee

Pour les petites faims

Salades panachées multicolores		11.90
avec croûtons de pain, lamelles de carottes, tomates cerises, graines grillées et sauce maison		
Soupe de saison faite maison	petite assiette	10.50
	grande assiette	16.50
« Rotegg Schübli » saucisse fumée		
avec de la moutarde et du pain		12.50
avec salades panachées multicolores et sauce maison		19.50
XL Pinsa tomate & Mozzarella		23.50
XL Pinsa jambon		24.50
Tarte au fromage de Gersau originale		23.50
avec des salades panachées multicolores et sauce maison		
« Best of Lake Lucerne »		24.50
Gendarme du canton de Nidwald, jambon de dinde suisse, fromage alpin d'Urnerboden, dés de Sbrinz et fromage à pâte molle « Hohle Gasse » accompagnés de cornichons et de pain maison		
Sandwichs faits maison		
au fromage alpin d'Urnerboden		8.50
au jambon de dinde suisse		8.50
au pastrami du Nidwald		9.50

En-cas

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

Cakes

Tartes aux fruits de saison	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

Glaces à sucer



Pierrot Cornet (chocolat, vanille, fraise)	4.20
Caffé Latte Ice Cream Macchiato	5.50
Pierrot Almond	4.00
Pierrot Mach1 	3.90
Pierrot Pirat	3.00



Toutes nos glaces sont sans d'huile de palme et fabriquées avec du lait Suisse.



sans lactose



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.

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. Ces plats vous sont servis sur croisières avec le symbole du verre (🍷).



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



Sans huile de palme



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch