



gastronomie

vierwaldstättersee

«Glaskurs» 2021

Salades, soupes et pour la petite faim

Mélange de salades vertes colorées 10.90
avec croûtons de pain, tomates cerises, graines grillées et sauce maison

Soupe de saison faite maison petite 9.90
grande 16.50

Salade de fromages d'alpage et saucisses d'Uri 21.50
servit avec oeuf suisse, cornichons, oignons argentés et tomates cerises

Fromage alpin d'Uri, jambon de dinde suisse et gendarme (saucisse) d'Nidwalden 19.50
avec cornichons et pain maison

Gâteau au fromage de Gersau 16.50

Gâteau au fromage de Gersau 23.50
avec mélange de laitues colorées et sauce maison

Sandwich fait maison

Fromage d'alpage d'Uri 8.50

Jambon de dinde suisse 8.50

Pastrami de Nidwald 9.50



Nos vins maison



Suisse / Schwyz

Cuvée Blanche 🍷 1.0 dl 7.00
7.5 dl 49.00

Durant les mois d'hiver nos artisans se préoccupent que le doux jus de raison se développe en Cuvée Blanche. L'abondance dans le palais et la fraîcheur des fruits caractérisent ce vin. Le sucre résiduel le distingue particulièrement. Cette Cuvée Blanche se laisse déguster avec différents plats mais surtout en apéritif et avec les buffets froids.

Producteur Gebrüder Kumin, Freienbach
Cépages Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat



Italie / Emilia Romagna

Tavola Rosso 🍷 1.0 dl 7.00
7.5 dl 49.00

La découverte provient de la magnifique position des vignes de la Villa Bagnolo, entre la côte adriatique et la Toscane. Nous vous avons créé ce vin à partir des différentes cuvées réserve du domaine, qui sont développées dans des cuves en acier et en fût de bois. Un vin pour toutes les occasions qui se distingue grâce à sa couleur corsée, un arôme fruité et long en bouche.

Producteur Villa Bagnolo, Castrocaro ;
assemblée par Vito Ballarati et
l'équipe du vin de Tavolago
Cépages Sangiovese

Pour la petite faim

Cacahuètes	2.50
Chips Zweifel Nature ou poivrons	3.00
Lozärner Birnenweggen	3.50
Gâteau aux amandes de Lozärner	3.50
Barre de noix	3.50



Desserts et gâteaux

Gâteau aux fruits maison	6.50
Tourte au Kirsch de Zoug originale Treichler (avec alcool)	7.50
Gâteau au chocolat à la lucernoise à la crème aux truffes	7.50
avec chantilly	+2.00

Glaces à emporter

Emmi Cornet (chocolat, vanille, fraise)	3.70
Emmi Cafè glacé en gobelet	4.20
Scream Allmond	3.70
Pierrot glace à l'eau Magic	2.00

 Toutes nos glaces sont sans huile de palme et fabriquées avec du lait suisse.



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 .

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, de vin ou autres alcools distillés à nos hôtes de moins de 18 ans. Si vous avez des demandes concernant les ingrédients ou les produits allergènes contenus dans nos plats, le personnel de service vous renseignera volontiers à ce sujet.

Cette offre est disponible sur tous les parcours avec le symbole du verre. .



vin maison



propres produits



Nos poissons et fruits de mer sont certifiés MSC/ASC.



Sans huile de palme