



gastronomie

vierwaldstättersee

Septembre 2020



Notre suggestions d'automne

Salade de rampon (mâche) 16.50

avec oeuf suisse, croûtons de pain, graines grillées et sauce maison

—

Saltimbocca de cerf suisse 34.50

avec jambon cru de Nidwald dans son jus de chasse, tranches de quenelles en serviette, chou de Bruxelles, légumes au potiron et tranches de poire

—

Crème de yaourt aux baies de sureau 9.50

avec des citrons verts et aux mûres

Menu complet 59.00

Vous préférez être végétarien ? Notre personnel de service se fera un plaisir de vous renseigner.

Notre recommandation de vin

Vins Blancs / Schwyz, Suisse

Cuvée Blanche

Producteur: Gebrüder Kumin, Freienbach

Cépages: Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

1 dl 7.00

7.5 dl 49.00



Salades, soupes et pour la petite faim

Mélange de laitues colorées 10.90

avec croûtons, tranches de carotte, tomate cerise, graines grillées et dressing maison

Soupes de saison faites maison 9.90

Fromage d'alpage d'Uri, viande séchée de l'Obwald et gendarme (saucisse) de Nidwald 19.50

avec cornichons et pain maison

Sandwich fait maison

Fromage d'alpage d'Uri 8.50

Jambon de dinde suisse 8.50

Pastrami de Nidwald 9.50





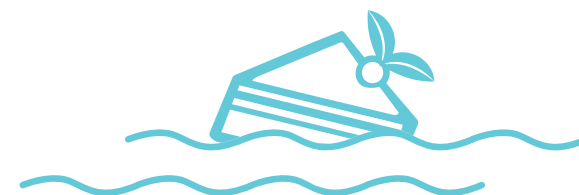
Nos grands classiques

Galette de viande hachée de Nidwald au jus de la bière Urbräu  purée de pommes de terre, deux variétés de carottes	28.50
Ragoût d'agneau braisé au tavola rosso purée de pommes de terre et légumes au four	34.50
Filet de perche MSC frit  avec pommes de terre à l'eau et sauce tartare	36.50
Pastrami de Nidwald avec Salades, oignons argentés et sauce tartare avec des frites	29.50 34.50
«Kernser Magronen» au pesto au basilic servi avec tomate cerise, épinards en branche et fromage Sbrinz	24.50



Gâteaux, Coupes et Glaces

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
Coupe Danemark avec sauce au chocolat d'Aeschbach	12.50
Café glacé du lac des Quatre-Cantons crème fouettée et spiritueux au choix (contient de l'alcool)	13.50
Boule de glace ou boule de sorbet d'Emmi Glace: Vanille, brownie-chocolat et mocca Sorbet: Citron vert	3.60
avec 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 nos poissons et fruits de mer sont certifiés MSC/ASC. Nos filets de perches sont d'origine de Russie, de Pologne ou d'Estonie et 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.

Ces plats vous sont servis sur toutes les croisières marqués avec le symbole (☒).



vin maison



propres produits



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