

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Brunner Pinot Noir AOC Luzern	1 dl	8.00
Produzent Weinmanufaktur Brunner	7.5 dl	56.00
Trauben Pinot Noir		

Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Dampferfahrten im Winter

Winterzauber auf dem Vierwaldstättersee

Die stimmungsvolle Kulisse auf dem Vierwaldstättersee und die feinen Menus machen die verschiedenen kulinarischen Fahrten im Winter zu einzigartigen Erlebnissen.


Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

01.11.2021-14.11.2021

MENU-EMPFEHLUNG

Zweierlei Randen mit Wasabicreme	16.50
MSC-Cocktailkrevetten (VN)  und Gurkensalat	
-	
Schweizer Pouletbrust auf Kürbisgemüse	34.50
mit Urbräu-Sauce und Ur-Dinkel-Spätzli	
-	
Hausgemachte Rumkugeln	9.50
mit Orangen-Ragout und Amaretti-Crunch	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Ur-Dinkel-Spätzli	26.50
an einer Urner Alpkäse-Sauce	
mit Gemüsestreifen und gehobeltem Sbrinz	


«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON DER ALP

Rotes Curry vom Urner Alplamm	36.50
mit Linsengemüse und Kartoffelwürfeln	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Fische sind MSC/ASC zertifiziert . Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Brunner Pinot Noir AOC Luzern	1 dl	8.00
Produzent Weinmanufaktur Brunner	7.5 dl	56.00
Trauben Pinot Noir		

Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Dampferfahrten im Winter

Winterzauber auf dem Vierwaldstättersee

Die stimmungsvolle Kulisse auf dem Vierwaldstättersee und die feinen Menus machen die verschiedenen kulinarischen Fahrten im Winter zu einzigartigen Erlebnissen.

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

15.11.2021-28.11.2021

MENU-EMPFEHLUNG

Mit Bulldog-Gin gebeizter norwegischer ASC-Lachs (NO) 	16.50
mit Bagnolio-Kräuteröl und Randenscheiben	
-	
Saltimbocca vom Innerschweizer Schwein	34.50
mit Kartoffelgnocchis und Preiselbeer-Sauce	
-	
Hausgemachtes Schokoladen-Panna-Cotta	9.50
mit Birnenkompott	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Kürbisravioli	26.50
mit Urner Alpkäse-Sauce und Federkohlchips	


«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON BAGNOLO

Pastetli gefüllt mit	36.50
Innerschweizer Rindsfleischwürfeln und Tavola-Rosso-Jus serviert mit Gemüsereis	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Fische sind MSC/ASC zertifiziert . Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00
Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Dampferfahrten im Winter

Winterzauber auf dem Vierwaldstättersee

Die stimmungsvolle Kulisse auf dem Vierwaldstättersee und die feinen Menus machen die verschiedenen kulinarischen Fahrten im Winter zu einzigartigen Erlebnissen.

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

29.11.2021-12.12.2021

MENU-EMPFEHLUNG

Carpaccio von weissem Rettich	16.50
mit süss-saurem Kürbis und gezupftem Dallenwiler Ziegenkäse	
-	
Gebratener MSC-Kabeljau (Nordatlantik) 🌿	34.50
auf Senfsauce mit gebratenen Kartoffeln und Wintergemüse	
-	
Hausgemachtes Ingwer-Thymian-Mousse	9.50
mit Werft-Honig und Mandarinen	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Grünes Wirsingrisotto	26.50
dazu violette Rüeblli und gebratene Gotthard Bio-Edelpilze	

«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON BAGNOLO

Pastetli gefüllt mit	36.50
Innerschweizer Rindsfleischwürfeln und Tavola-Rosso-Jus serviert mit Gemüseis	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Fische sind MSC/ASC zertifiziert 🌿. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weineempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00
Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Dampferfahrten im Winter

Winterzauber auf dem Vierwaldstättersee

Die stimmungsvolle Kulisse auf dem Vierwaldstättersee und die feinen Menus machen die verschiedenen kulinarischen Fahrten im Winter zu einzigartigen Erlebnissen.


Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

13.12.2021-02.01.2022

MENU-EMPFEHLUNG

Norwegisches ASC-Rauchlachstatar 	16.50
mit gehobeltem Fenchel, Sauerrahm und eingelegten Zwiebeln	
-	
Schweizer Truthahngeschnetzeltes	34.50
an einer Gottahrd Bio-Edelpilz Rahmsauce mit Serviettenknödel und Rotkabis	
-	
uiuiui Supumante-Creme	9.50
mit Clementinen und Granatapfelkernen	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Geschmorte Rande	26.50
mit Nüssen und Kräuter-Kartoffelstampf	


«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON DER ALP

Sousvide gegartes Urner Alplammnüssli	36.50
an Kräuterjus mit Serviettenknödel, Rosenkohl und Speck	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Fische sind MSC/ASC zertifiziert . Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00
Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Brunchfahrten im Winter

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten genießen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

03.01.2022-16.01.2022

MENU-EMPFEHLUNG

Sellerie-Carpaccio	16.50
mit Kräutern und hausgemachtem Schweizer Rauchforellenmousse	
-	
Innerschweizer Rindsfleischwürfel	34.50
an Pfeffersauce mit Kernser Butternudeln und Bohnengemüse	
-	
Hausgemachtes Zweierlei aus der Schokolade	9.50
mit Rast-Kaffee-Sauce	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Geschmorte Rüebl	26.50
mit Quinoa und Traubenkernölsauce	

«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON DER ALP

Sousvide gegartes Urner Alplammnüssli	36.50
an Kräuterjus mit Serviettenknödel, Rosenkohl und Speck	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weineempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00

Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Brunchfahrten im Winter

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten genießen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!


Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

17.01.2022-30.01.2022

MENU-EMPFEHLUNG

Geflämmter Dallenwiller Geisskäse	16.50
auf Friseesalat mit eingekochten Birnen und Baumnüssen	
-	
Gebratener MSC-Lachs (NO) 	34.50
an Zitronensauce mit Kohlrabi und Kartoffelstampf	
-	
Bratapfel mit Mandeln und Werft-Honig	9.50
an warmer Vanillesauce	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Äpler Magronen	26.50
mit Röstzwiebeln und Apfelschnitz	


«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET»

Innerschweizer Rindsschmorbraten	36.50
an Urbräusauce mit Kartoffelstampf und zweierlei Rüeibli	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Fische sind MSC/ASC zertifiziert . Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00
Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Brunchfahrten im Winter

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten genießen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!


Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

31.01.2022-13.02.2022

MENU-EMPFEHLUNG

Geräuchertes Urner Alplammnüssli	16.50
auf Gertsensalat mit Topinambur	
-	
Eden-Shrimps (VN) 	34.50
in gelber Curry-Sauce mit Basmatireis und Broccoli	
-	
Zitronenschnitte	9.50
mit Pistazien und Orangensalat	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Römische Griessnocken	26.50
auf Linsengemüse und Broccoli	


«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET»

Innerschweizer Rindsschmorbraten	36.50
an Urbräusauce mit Kartoffelstampf und zweierlei Rüeibli	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Fische sind MSC/ASC zertifiziert . Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00

Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Brunchfahrten im Winter

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten genießen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

14.02.2022-27.02.2022

MENU-EMPFEHLUNG

ASC-Rauchlachs (NO) 	16.50
auf lauwarmen Kartoffel-Rösti und Meerrettich-Sauerrahm	
-	
Hausgemachter Fleischvogel mit Peperoni	34.50
dazu Kernser Butternudeln und glasierte Rüeblli	
-	
Mini-Schweden-Törtli	9.50
mit Nuss-Granola	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Vegetarischer Gemüse-Pilz-Gulasch	26.50
mit Gnocchis	


«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON BAGNOLO

Im ganzen gegartes Schweinsfilet	
an Tavolo-Rosso-Jus	36.50
mit Griessnocken und Aubergine	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Fische sind MSC/ASC zertifiziert . Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00
Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Brunchfahrten im Winter

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten genießen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

28.02.2022-13.03.2022

MENU-EMPFEHLUNG

Salat von grünen Spargeln	16.50
mit rohen Champignons auf Meerrettich-Vinaigrette	
-	
Ragout vom Schweizer Poulet	34.50
mit Erbsen, Kartoffeln und Kerbel	
-	
Hausgemachte Rüeblischnitte	9.50
mit Kardamom und Orange	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Weissweinsrisotto	26.50
mit grünem Bärlauchpesto, Morcheln und Sbrinz-Spänen	

«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON BAGNOLO

Im ganzen gegartes Schweinsfilet	
an Tavolo-Rosso-Jus	36.50
mit Griessnocken und Aubergine	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00
Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Brunchfahrten im Winter

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten genießen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

14.03.2022-27.03.2022

MENU-EMPFEHLUNG

Frischkäse-Crème	16.50
mit Lauch, Engelberger Rohschinken und Salatgarnitur	
-	
Schweizer Kalbsrahmvoressen	34.50
mit Wildreis und buntem Frühlingsgemüse	
-	
Hausgemachtes Griessköppli	9.50
mit Rhabarberragout	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Gebratenes Ratatouille	26.50
mit „planted chicken“, getrockneten Tomaten und Rosmarinkartoffeln	

«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON DER ALP

Zweierlei Spargeln	36.50
mit Gotthard Bio-Edelpilzen, Nidwalnder Rohschinken, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Cuvée Blanche	1 dl	7.00
Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

ROTWEINE

Marschallgut Pinot Noir Reserve		
AOC Graubünden	1 dl	8.50
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld	7.5 dl	59.00
Cavalli Tenuta degli Dei Toscana IGT	1 dl	10.70
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli,	7.5 dl	75.00
Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Brunchfahrten im Winter

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten genießen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

28.03.2022-14.04.2022

MENU-EMPFEHLUNG

Vegetarischer Caesar Salat	16.50
mit geschmorten Feigen und Croutons	
-	
Piccata von der Schweizer Pouletbrust	34.50
auf Tomatenspaghetti	
-	
Hausgemachte Zitronencreme	9.50
mit Erdbeeren	
Als 3-Gang-Menu	59.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Spaghetti mit gebratenen Zucchini und Tomaten- Basilikumragout	26.50
---	-------

«HÄRKONFT MIT HÄRZBLUET» - DIREKT VON DER ALP

Zweierlei Spargeln	36.50
mit Gotthard Bio-Edelpilzen, Nidwalder Rohschinken, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	



Könnsch au?

Das ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. 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.