

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Chardonnay «Plan C»	1 dl	7.70
Produzent Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley, Bulgarien	7.5 dl	52.00
Trauben Chardonnay		

ROTWEINE

Cuvée Pinotivo by Noel	1 dl	8.50
Produzent Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, Aargau	7.5 dl	59.00
Trauben Pinot noir & Diolinoir		

Tavola Rosso	1 dl	7.50
Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro, Emilia Romagna Assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam	7.5 dl	49.00
Trauben Sangiovese		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.



AUCH EINE GUTE IDEE

Gemütliche Brunch-Fahrten

Unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Frühstückstisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen, dazu einen feinen Kaffee und sich Zeitlassen – das ist Sonntag.

Mehr Informationen:

www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Unsere Spezialempfehlungen

06.03.2023-19.03.2023

MENU-EMPFEHLUNG

MSC-Krevettencocktail	16.50
mit Kapern, roten Zwiebeln und Senfkörnern	

-

Burger von Urner Alplamm	36.50
mit Peperonirelish, Ras el hanout, Coleslawsalat und Zitronen-Minz-Joghurt dazu Pommes Frites	

-

Cheesecake	12.50
mit Rharbarber-Kompott und Minze	

Als 3-Gang-Menu	59.00
------------------------	-------

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Vegane Farfalle	26.50
mit Bärlauch-Tomatensauce, Oliven, Chili und Frühlingszwiebeln	



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.

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. Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.