

Getränke

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Bloody Mary	13.50
Trendy Mary	6.50

WEISSWEINEMPFEHLUNG


Chardonnay «Plan C»	1 dl	7.50
Produzent Katarzyna Estate, Bulgarien	7.5 dl	52.00
Trauben Chardonnay		

ROTWEINEMPFEHLUNG

Tavola Rosso	1 dl	7.00
Tavolagos roter Hauswein.	7.5 dl	49.00

Produzent Villa Bagnolo, Castrocara; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam
Trauben Sangiovese



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC  zertifiziert. 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.

Tatort Vierwaldstättersee

Amuse Bouche

-

Salat von eingelegtem Kürbis

mit Apfeldressing, Innerschweizer Rohschinken, Granatapfel und Federkohlchips

-

Am Stück gebratenens Rindsentrecôte

an Urbräu-Jus mit Serviettenknödel, Gotthard Bio-Edelpilzen und zweierlei von der Petersilienwurzel

-

Hausgemachtes Werft-Honig Panna Cotta

mit eingekochten Schweizer Aprikosen und Nussgranola

-

Friandise

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

AB ENDE
NOVEMBER

Getränke

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Bloody Mary	13.50
Trendy Mary	6.50

WEISSWEINEMPFEHLUNG


Chardonnay «Plan C»	1 dl	7.50
Produzent Katarzyna Estate, Bulgarien	7.5 dl	52.00
Trauben Chardonnay		

ROTWEINEMPFEHLUNG

Tavola Rosso	1 dl	7.00
Tavolagos roter Hauswein.	7.5 dl	49.00

Produzent Villa Bagnolo, Castrocara; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam
Trauben Sangiovese



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC  zertifiziert. 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.

Tatort Vierwaldstättersee

Amuse Bouche

-

Salat von eingelegtem Kürbis

mit Apfeldressing, Dallenwiler Geisskäse, Granatapfel und Federkohlchips

-

Gebratene Serviettenknödel

mit Gotthard Bio-Edelpilzen und zweierlei von der Petersilienwurzeln

-

Hausgemachtes Werft-Honig Panna Cotta

mit eingekochten Schweizer Aprikosen und Nussgranola

-

Friandise

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

AB ENDE
NOVEMBER