

Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNG


Chiar di Luna	1 dl	7.80
Produzent Delea Vini, Losone	7.5 dl	54.00
Trauben Merlot		

ROTWEINEMPFEHLUNG

Duchesse Aurélie Pomerol AOC	1 dl	9.90
Produzent Jean-Pierre Moueix, Pomerol	7.5 dl	69.00
Trauben Merlot, Cabernet Franc		

Cavalli Tenuta IGT	7.5 dl	75.00
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli, Panzano, Chianti		
Trauben Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot		



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.

Candle-Light-Dinner

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

WEISSWEINEMPFEHLUNG

Chiar di Luna	1 dl	7.80
Produzent Delea Vini, Losone	7.5 dl	54.00
Trauben Merlot		

ROTWEINEMPFEHLUNG

Duchesse Aurélie Pomerol AOC	1 dl	9.90
Produzent Jean-Pierre Moueix, Pomerol	7.5 dl	69.00
Trauben Merlot, Cabernet Franc		

Cavalli Tenuta IGT	7.5 dl	75.00
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli, Panzano, Chianti		
Trauben Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot		



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.

Candle-Light-Dinner

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