

Getränke- & Weinempfehlungen

Knutwiler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

Kaffee Crème und Espresso von Rast Kaffee

Tee von L'art du thé

WEISSWEINE

Riesling-Sylvaner AOC Luzern	1 dl	8.50
Produzent Weingut Schloss Heidegg, Gelfingen, Luzern	7.5 dl	58.00
Trauben Riesling-Sylvaner		

Chiar di Luna DOC Tessin	7.5 dl	54.00
Produzent Delea Vini, Losone, Tessin		
Trauben Merlot		

ROTWEINE

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

Männlich Barrique AOC Luzern	7.5 dl	65.00
Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen		
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt		

Carato Riserva Merlot Tessin DOC	7.5 dl	85.00
Produzent Delea Vini, Losone, Tessin		
Trauben Merlot		

Das gesamte Getränkeangebot finden Sie in unserer Angebots-Broschüre.

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.

Unser Festtagsmenu

24.12.2022-02.01.2023

Willkommens-Apéro

GRUSS AUS DER KÜCHE

Maiscrèmesuppe

mit Gotthard-Bio-Edel-Pilzen

VORSPEISE

Hausgemachtes Randen-Frischkäse-Mousse

mit bunten Blattsalaten und Balsamico-Dressing

HAUPTSPEISE

Zentralschweizer Schweinsfilet

mit Kartoffel-Lauchgratin, Wintergemüse und Senf-Hollandaise

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Kürbisravioli

mit glasierten Marroni, Dallenwiler Geisskäse und Federkohlchips

DESSERT

Hausgemachtes Lebkuchen-Tiramisu

mit Glühweinsorbet



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.