

Unsere Menu-Empfehlungen

FLEISCHLIEBHABER

Pastrami vom Holzen Fleisch

mit Salat von Schwarzwurzeln

–

Gebackenes Zentralschweizer Schweinskotelette

an Weisskabis und Kartoffelstampf

–

Pochierte Rotweinbirne

mit Preiselbeeren und Vanille

Menupreis

2-Gang-Menu (Vorspeise und Hauptgang)

56.00

46.00

FISCHLIEBHABER

Mariniertes Felchenfilet

aus dem Vierwaldstättersee auf lauwarmer Kartoffelrösti

–

Gebratene MSC-Lachswürfel (NO)

mit Yuzu-Zitrone, Pastinaken und Sepianudeln

–

Mohn-Quark-Schmarrn mit Mango

Menupreis

2-Gang-Menu (Vorspeise und Hauptgang)

56.00

46.00

GEMÜSELIEBHABER

Geschmorter Apfel mit karamellisiertem Dallenwiler Geisskäse

Thymian und Kresse

–

Kürbis-Kräuterrisotto

mit gebackenen Randen und Eierschwämmen

–

Früchte Charlotte

im Felchlin Schokoladenmantel

Menupreis

47.00



Vorspeisen

Pastrami vom Holzen Fleisch

mit Salat von Schwarzwurzeln

14.50

Mariniertes Felchenfilet

aus dem Vierwaldstättersee auf lauwarmer Kartoffelrösti

16.50

Geschmorter Apfel mit karamellisiertem Dallenwiler Geisskäse

Thymian und Kresse

13.50

Hauptspeisen

Gebackenes Zentralschweizer Schweinskotelette

an Weisskabis und Kartoffelstampf

33.50

Gebratene MSC-Lachswürfel (NO)

mit Yuzu-Zitrone, Pastinaken und Sepianudeln

32.50

Kürbis-Kräuterrisotto

mit gebackenen Randen und Eierschwämmen

24.50

Desserts

Pochierte Rotweinbirne

mit Preiselbeeren und Vanille

10.50

Mohn-Quark-Schmarrn mit Mango

12.50

Früchte Charlotte

im Felchlin Schokoladenmantel

9.50

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay

Produzent Domaines Astruc, Malras

Trauben Chardonnay

1 dl 7.50

7.5 dl 52.00

Quattromani DOC

Produzent Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini


Trauben Merlot

1 dl 12.80

7.5 dl 89.00

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.

 Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.