




**gastronomie**

vierwaldstättersee



## Unsere Herbst-Empfehlung

<b>Lauwarmer ASC-Lachs (NO)</b> 	<b>14.50</b>
mit Leindotteröl an grünem Dressing und Kürbis	
—	
<b>Geschmorte Innerschweizer Kalbsbeinscheiben</b>	<b>36.50</b>
auf Lauchgemüse mit Süsskartoffeln	
—	
<b>Hausgemachte Crema Catalana</b>	<b>14.50</b>
mit Quitten und rosa Pfeffer	
<b>Als Menu</b>	<b>59.00</b>

## Unsere Weinempfehlung

### Weisswein / Luzern, Schweiz

#### Sitenrain Solaris AOC Luzern

Produzent: Bioweingut Sitenrain, Meggen

Trauben: Solaris



1 dl	9.90
7.5 dl	69.00

### Rotwein / Piemont, Italien

#### Marschallgut Pinot Noir Reserve AOC Graubünden

Produzent: Cottinelli Weinbau, Maienfeld

Trauben: Pinot Noir



1 dl	8.90
7.5 dl	62.00



## Zum Starten

<b>Federkohl</b>	klein	<b>14.50</b>
mit gebackenem Kürbis und Dallenwiler Geisskäse	gross	<b>21.50</b>
<b>Pastinakensuppe</b>	klein	<b>9.50</b>
mit konfiertem Knoblauch und Lauch	gross	<b>14.50</b>
<b>Roter Caesar Salat</b>		<b>16.50</b>
mit geräucherter Schweizer Pouletbrust		
<b>Innerschweizer Apéro-Etagère</b>		<b>19.50</b>
mit Obwaldner Trockenfleisch, Ennetbürger Landjäger, Sbrinzmöckli und eingelegtem Gemüse		
<b>Vegetarische Apéro-Etagère</b>		<b>19.50</b>
mit Antipasti-Gemüse, grünen Oliven, Urner Alpkäse und eingelegtem Gemüse		





## Unsere Hauptspeisen

<b>Sautierter MSC-Seewolf (Pazifik)</b> 	<b>33.50</b>
auf Bulgur mit Ingwerschaum und gebratenem Gemüse	
<b>Innerschweizer Siedfleisch</b>	<b>33.50</b>
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Bouillongemüse	
<b>Herbstliches Gemüse</b>	<b>24.50</b>
unter dem Strudelblatt mit Kräutersauce	
<b>Randenravioli</b>	<b>29.50</b>
mit sautierten Gotthard Bio-Edelpilzen und Topinambur	
<b>Tatar vom Schweizer Rind</b>	<b>36.50</b>
mit Kapern, Eigelbcrème und Pommes frites	





## Zum Abschluss

**Mandel-Panna Cotta** 12.50  
und Zwetschgenragout

**Auswahl an erlesenem Schweizer Käse** 12.50  
mit Aprikosensenf und Luzerner Birnenweggen

## Für den kleinen Gluscht

**Limettensorbet mit Zitronensauce** 4.50

**Quittensorbet mit Trauben und Tessiner Balsamico** 4.50

**Zwetschgeneis mit seinem Ragout** 4.50



Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.

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.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC - Zertifizierung