




gastronomie

vierwaldstättersee

Mittagsschiff



Unsere Frühlings-Empfehlung

MSC-Oktopus (ES) 12 Stunden konfiert 	14.50
mit Jungspinat und karamellisierten Schalotten	
—	
Innerschweizer Rumpsteak mit Maggia-Pfeffer-Butter	36.50
dazu Erbsencreme und Kernser Nudeln	
—	
Himbeersalat	14.50
mit Rhabarbersorbet und Minzsauce	
Als Menu	59.00

Unsere Wein-Empfehlung

Weisswein / Pays d'Oc, Frankreich

Chardonnay Astruc	1 dl	7.50
Produzent: Domaines Astruc, Malras	7.5 dl	52.00
Trauben: Chardonnay		

Rotwein / Tessin, Schweiz

Merlot Ticino	1 dl	7.50
Produzent: Delea Vini, Losone	7.5 dl	52.00
Trauben: Merlot		



Zum Starten

Frühlingsalat mit grünen und weissen Spargeln mit Dallenwiler Geisskäse und Schweizer Freiland-Ei	klein 14.50 gross 21.50
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Bärlauch-Eierstich	klein 9.50 gross 14.50
Gegartes Innerschweizer Kalbscarpaccio mit seiner Sauce und Blattsalaten	16.50
Innerschweizer Apéro-Etagère mit Obwaldner Trockenfleisch, Ennetbürger Landjäger, Sbrinzmöckli und eingelegtem Gemüse	19.50
Vegetarische Apéro-Etagère mit Antipasti-Gemüse, grünen Oliven, Urner Aplkäse und eingelegtem Gemüse	19.50





Unsere Hauptspeisen

MSC-Zander (CA) 	33.50
mit violetten Kartoffeln und Sellerie-Birnen-Moussline	
Innerschweizer Kalbsschnitzel	33.50
mit gebratenem Blumenkohl, Morcheln und Kernser Nudeln	
Weissweinrisotto mit Frühlingslauch	24.50
dazu Granatapfelkerne, Nuss-Granola und Sbrinzspäne	
Ricotta-Frischkäse-Ravioli	29.50
mit Gotthard Bio-Edelpilzen und Salbei-Butter	
Tatar vom Schweizer Rind	36.50
mit Kapern, Eigelbcrème und Pommes frites	





Zum Abschluss

Hausgemachtes Tiramisu mit Rast Kaffee 12.50

Auswahl an erlesenem Schweizer Käse 12.50
mit Aprikosensenf und Luzerner Birnenweggen

Für den kleinen Gluscht

Limonensorbet mit Zitronensauce 4.50

Rhabarbersorbet mit seinem Gelee 4.50

Vanilleeis mit Schokoladenhippe 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.

Dieses Angebot ist nur auf das Mittagsschiff (Kurs 15/16) erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC - Zertifizierung