




gastronomie

vierwaldstättersee

Mittagsdampfer



Unsere Sommer-Empfehlung

Gotthard Bio-Pilzcrème mit eingelegtem Salat und Walliser Verjus	14.50
–	
MSC-Wolfsbarsch (Atlantik)  auf gebratenem Brotsalat und Oliven	36.50
–	
Hausgemachte Erdbeerschnitte mit Mascarpone	14.50
Als Menu	59.00

Unsere Weinempfehlung

Weisswein / Tessin, Schweiz

Chiar di Luna

Produzent: Delea Vini, Losone

Trauben: Merlot



1 dl 7.70
7.5 dl 54.00

Rotwein / Bordeaux, Frankreich

Duchesse Aurelie Pomerol AOC

Produzent: Jean-Pierre Moueix, Pomerol

Trauben: Merlot, Cabernet Franc



1 dl 9.60
7.5 dl 67.00



Zum Starten

Quinoa Salat mit Blattspinat, Tomaten und Rucola	klein 14.50 gross 21.50
Gurken-Kaltschale mit Erbsen und Minze	klein 9.50 gross 14.50
Cavaillon-Melone mit Nidwaldner Trockenfleisch 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 Alpkäse und eingelegtem Gemüse	19.50





Unsere Hauptspeisen

ASC-Lachswürfel (NO) 	33.50
auf Maiscrème mit Popcorn und Pak choi	
Innerschweizer Flanksteak	33.50
auf Peperonigemüse und Kartoffelmoussline	
Griessschnitte mit Auberginen,	24.50
Piniencrème und Rucolapesto	
Gemüseravioli im Safranteig	29.50
mit gebratenen Gotthard Bio-Edelpilzen	
Tatar vom Schweizer Rind	36.50
mit Kapern, Eigelbcrème und Pommes frites	





Zum Abschluss

Hausgemachtes Sauerrahmmousse mit Boxhornklee und Heidelbeeren	12.50
Auswahl an erlesenem Schweizer Käse mit Aprikosensenf und Luzerner Birnenweggen	12.50

Für den kleinen Gluscht

Limettensorbet mit Zitronensauce	4.50
Erdbeersorbet mit Erdbeerragout	4.50
Schokoladeneis mit Mandelhippe	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