



## Getränke

### WEINEMPFEHLUNG

<b>St. Saphorin AOC Montfalcon Lavaux</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.00</b>
Produzent Bataillard AG, Rothenburg	<b>7 dl</b>	<b>49.00</b>
Trauben Chasselas		

<b>Tavola Rosso</b>	<b>1 dl</b>	<b>6.80</b>
Produzent Villa Bagnolo, Castrocara; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam	<b>7.5 dl</b>	<b>47.00</b>
Trauben Sangiovese		

<b>Carato Riserva Merlot Tessin DOC</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>89.00</b>
Produzent Delea Vini, Losone		
Trauben Merlot		

### SCHNÄPSE UND GRAPPA

<b>Filo di Seta</b>	43%	<b>2 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>Grappa Vecchio Rovere</b>	43%	<b>2 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>Cuor di Noce</b>	30%	<b>2 cl</b>	<b>8.50</b>



Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem kompletten Wein- und Getränkeangebot. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.



## Adventsfahrt mit Dampf



### Weihnachtliche Begrüssung

Glühwein / Punsch und  
Mini-Entlebucher-Fondue im Brötchen

-

### Wärmende Suppen-Station

Siedfleischsuppe, Zwiebelsuppe und Gerstensuppe  
dazu Innerschweizer Trockenfleisch, Urner Alpkäse  
und eingelegtes Gemüse

-

### Urchige Live-Station

Hindersi Maggronen mit Apfelschnitzen und Röstzwiebeln

-

### Lebkuchenstübli

Lebkuchenvariationen

