

Aperitif und Dessert

APERITIF

Martini Spumante	12.50
Glühsecco	10.50

LUST AUF ETWAS SÜSSES ODER LIEBER EINEN SCHNAPS?

Unsere Servicemitarbeiter fliegen mit den Bauchläden bei Ihnen am Tisch vorbei. Hier gibt es diverse hausgemachte Leckereien nach Tagesangebot oder etwas für den Geist.

Marronimousse mit Meringue	4.50
Felchlin Schokoladen Panna Cotta mit Birnen	4.50
Zwetschgenglace mit Vieille Prune	4.50

TAVOLAGO BRÄNDE

Original Tavolago-Brände	40%	2 cl	5.00
---------------------------------	------------	-------------	-------------

Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch



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.

Fondue Chinoise à discrétion

49.50

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons und hausgemachtem Dressing

–

Fondue Chinoise à discrétion

mit Innerschweizer Rind-, Schweine- und Trutenfleisch, verschiedenen Saucen, einer Auswahl an Gemüse und Früchten, Wildreis sowie Pommes Frites

WEISSWEINEMPFEHLUNG

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

ROTWEINEMPFEHLUNG

Duchesse Aurélie Pomerol AOC	1 dl	9.60
Produent Jean-Pierre Moueix, Pomerol	7.5 dl	67.00
Trauben Merlot, Cabernet Franc		

Carato Riserva Merlot Tessin DOC	7.5 dl	89.00
Produzent Delea Vini, Losone		
Trauben Merlot		