

## Aperitif und Dessert

### APERITIF

<b>Martini Spumante</b>	<b>12.50</b>
<b>Glühsecco</b>	<b>10.50</b>

### 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.

<b>Marronimousse mit Meringue</b>	<b>4.50</b>
<b>Felchlin Schokoladen Panna Cotta mit Birnen</b>	<b>4.50</b>
<b>Zwetschgenglace mit Vieille Prune</b>	<b>4.50</b>

### TAVOLAGO BRÄNDE

<b>Original Tavolago-Brände</b>	40%	<b>2 cl</b>	<b>5.00</b>
---------------------------------	-----	-------------	-------------

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.

## Raclette à discrétion

43.50

### Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons und hausgemachtem Dressing

–

### Emmi Raclette

Dreierlei Raclettekäse (Paprika, Knoblauch und Pfeffer)

### «Echt Entlebucher Raclette»

Naturekäse aus Bergheumilch von UNESCO Biosphäre Entlebuch



### Beilagenbuffet

mit Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Pilzen, Ananas, Speckwürfeln, Silberzwiebeln und diversen Gewürzen

### WEISSWEINEMPFEHLUNG

<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		

### ROTWEINEMPFEHLUNG

<b>Duchesse Aurélie Pomerol AOC</b>	<b>1 dl</b>	<b>9.60</b>
Produzent Jean-Pierre Moueix, Pomerol	<b>7.5 dl</b>	<b>67.00</b>
Trauben Merlot, Cabernet Franc		

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