


Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN

Cuvée Blanche 	1 dl	7.50
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz	7.5 dl	52.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

Müller-Thurgau AOC Luzern	1 dl	8.50
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	7.5 dl	58.00
Trauben Müller-Thurgau		

ROTWEINEMPFEHLUNGEN

Patù Primitivo 	1 dl	7.50
Produzent Tenuta Giustini, Salento, Italien	7.5 dl	52.00
Trauben Primitivo		

Pinot Noir AOC Luzern	1 dl	8.50
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	7.5 dl	58.00
Trauben Pinot Noir		

Männlich Barrique AOC Luzern	7.5 dl	72.00
Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen		
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt		



Jazz & Dine mit Dampf

Kleiner Gruss aus der Küche

-

Frischkäse-Meerrettichmousse mit norwegischem ASC-Rauchlachs

dazu rotes Zwiebelconfit und Salatgarnitur
an einer Brombeer-Vinaigrette

-

Innerschweizer Schweinsfilet

an einer rauchigen Tomatensauce
mit Gemüse-Dal-Ravioli und Zuchetti

-

Kaffee Rast-Panna Cotta

mit Melonen-Minzsalat

-


Friandise

 Hauswein  Eigenprodukt  MSC/ASC Zertifizierung

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. 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.

Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN

Cuvée Blanche  1 dl 7.50
Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz 7.5 dl 52.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Müller-Thurgau AOC Luzern 1 dl 8.50
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch 7.5 dl 58.00
Trauben Müller-Thurgau

ROTWEINEMPFEHLUNGEN

Patù Primitivo  1 dl 7.50
Produzent Tenuta Giustini, Salento, Italien 7.5 dl 52.00
Trauben Primitivo

Pinot Noir AOC Luzern 1 dl 8.50
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch 7.5 dl 58.00
Trauben Pinot Noir

Männlich Barrique AOC Luzern 7.5 dl 72.00
Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt



Jazz & Dine mit Dampf

Kleiner Gruss aus der Küche

-

Frischkäse-Meerrettichmousse mit gepickelten Gurken

dazu rotes Zwiebelconfit und Salatgarnitur
an einer Brombeer-Vinaigrette

-

Vegane Gemüse-Dal-Ravioli

mit Tofuwürfeln, Zucchini und rauchiger Tomatensauce

-

Kaffee Rast-Panna Cotta

mit Melonen-Minzsalat

-

Friandise

 Hauswein

 Eigenprodukt

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. 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.