

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	69.00
Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen		
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt		

Tatort Vierwaldstättersee

Kleiner Gruss aus der Küche

-

Frischkäse-Meerrettichmousse
mit norwegischem ASC-Rauchlachs ,
rotem Zwiebelconfit und Salatgarnitur
an einer Werft-Honig-Vinaigrette 

-

Innerschweizer Rindsentrecôte

an Bärlauch-Hollandaise
mit neuen Kartoffeln und weissen Spargeln

-

Hausgemachtes Rhabarber-Tiramisu

-

Friandise

 Hauswein  Eigenprodukte  MSC / ASC - Zertifizierung

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. 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	69.00
Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen		
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt		

Tatort Vierwaldstättersee

Kleiner Gruss aus der Küche

-

Frischkäse-Meerrettichmousse

mit gepickelten Gurken, rotem Zwiebelconfit und Salatgarnitur an einer Werft-Honig-Vinaigrette 

-

Halloumi-Käse an Bärlauch-Pesto

mit neuen Kartoffeln und weissen Spargeln

-

Hausgemachtes Rhabarber-Tiramisu

-

Friandise

 Hauswein

 Eigenprodukt

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. 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.