



HERZLICH WILLKOMMEN

REGIONALITÄT, SAISONALITÄT & NACHHALTIGKEIT schreiben wir gross und freuen uns Ihnen vorwiegend Produkte aus der Zentralschweiz, wenn immer möglich, aus biologischem Anbau anbieten zu können. Produkte aus der ganzen Schweiz ergänzen das Angebot.

Beim Wein legen wir den Schwerpunkt auf Schweizer Weine, die wir mit traditionellen, autochthonen Weinen aus dem Alpenraum ergänzen.

Lassen Sie sich in unserer begehbaren Weinkarte inspirieren.

Überraschungstavolata
für den ganzen Tisch

pro Person CHF 72.00 ○

Sie geniessen eine 4-Gang Tavolata aus unseren aktuellen Gerichten und Überraschungsgerichten, welche die Küche an diesem Tag kreiert.

Tavolata mit serviertem Hauptgang
für den ganzen Tisch

pro Person CHF 72.00 ○

Sie geniessen eine 4-Gang Tavolata aus unseren aktuellen Gerichten zur Vorspeise und Dessert.

Den Hauptgang als Tellergericht wählen Sie aus unseren tagesaktuellen Gerichten.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch und Mehl.
Über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.
Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt. von 8.1%.

Abend à la carte

Salat von unseren Bauern	9.50 O
Gitzi-Lebercrème mit süss-sauren Brombeeren und hausgemachtem Brioche	19.50 O
Trockenfleisch-Tatar mit saurem Gemüse und Foccacia	19.50 O
Gebratener Brüsseler mit Meerrettich-Sauerrahm und Cicorino Rosso	17.50 O
Marinierte Randen mit Apfel-Vinaigrette und Geissfrischkäse	17.50 O
Tagessuppe	9.50 O
Spätzlipfanne mit Nidwaldner Bergkäse, Äpfeln und Röstzwiebeln	27.00 O
Tessiner Loto Risotto mit Klosterschatz-Schafskäse und Bodenkohlrabi	29.50 O
Violette Süsskartoffel-Gnocchi mit Federkohlpesto, Wirz und Baumnüssen	29.00 O
Brust vom Stanser Molkenschwein mit Rosmarin-Senf Salzkartoffeln und Demeter-Sauerkraut	32.50 O
Ragout vom Rind mit Linthmais-Polenta und Gemüse	35.50 O
Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Weissweinsauce, Bio-Linsen und Kohlgemüse	41.50 O
Gebratenes Hacktätschli vom Engelberger Bio-Rind mit Aroniakonfitüre, Kartoffelstock und Rotkraut	40.50 O
Tagesdessert	9.50 O
Tageskuchen	9.50 O
Gebrannte Crème mit Haselnüssen	9.50 O
Quarkköpfli mit Kompott	9.50 O