

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.

Salat von unseren Bauern	9.50 O
Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Kräuter-Mayonnaise, sauren Zwiebeln und Bärlauchkapern	19.50 O
Hausterrine mit Pilzen, Aprikosensenf und Kräutersalat	19.50 O
Crème Brûlée mit Jersey-Bluekäse und Birnenchutney	17.50 O
Gemüse-Tatar mit Stanser Geissfrischkäse und Brioche	17.50 O
Tagessuppe	9.50 O
Arancini mit Tessiner Loto-Risotto, Dörrtomatensauce, Spinat und Weissem Stanser	27.50 O
Gemüse aus dem Ofen mit Alpsbrinzcrème und Röstikroketten	26.50 O
Tessiner Loto Risotto mit Lauch, Spinat und weisser Stanser	29.00 O
Geschnetzelte Leber vom Bürer Demeter Gitzi mit Zwiebeln, Äpfeln, Rösti und Gemüse	39.00 O
Hacktätschli vom Stanser Molkschwein mit Kräuter-Kartoffelstock, Gemüse und Senf-Jus	36.00 O
Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Borlottibohnen-Cassoulet und Gartenkräuterpesto	41.50 O
Brust vom Stanser Molkschwein mit Dörrtomatenpesto, Bärlauchpizokel, Frühlingszwiebeln und Radieschen	33.00 O
Tagessdessert	9.50 O
Tageskuchen	9.50 O
Schokoladenmousse mit 65% Felchlin-Schokolade	9.50 O
Quarkköpfli mit Kompott	9.50 O

