



## 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, Milchprodukte, Bio-Eier und Backwaren. Bei Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft. Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. 8.1%

## Version vom 4. Oktober 2025

Salat von unseren Bauern	9.50 O
Kaltes Siedfleisch vom Bio-Ochsen mit Meerrettich aus unserem Garten und hausgemachten sauren Gurken	22.50 O
Terrine vom Luzerner Wildschwein mit Heidelbeersauce und saurem Gemüse	24.50 O
Bio-Kürbischutney mit Feigen, Kürbiskernen und Stanser Geissfrischkäse	20.50 O
Sellerie-Pastrami mit Demeter-Quark, Senf und Kräuteröl	19.50 O
Tagessuppe	9.50 O
<b>Tessiner Loto Risotto mit Randen, Pfeffer-Geissrugeli und Salbeipesto</b>	<b>29.00 O</b>
<b>Überbackene Polentaschnitte mit weissem Stanser, Rotkraut und Aronia-Konfitüre</b>	<b>29.00 O</b>
<b>Gemüse aus dem Ofen mit Alpsbrinzcrème und salzigem Granola</b>	<b>27.50 O</b>
<b>Kotlette vom Stanser Molkenschwein mit Jus, Bratkartoffeln und Gemüse</b>	<b>29.00 O</b>
<b>Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Weissweinsauce, Bio-Linsen und Krautstiel</b>	<b>39.00 O</b>
<b>Demeter-Lammragout mit Linthmais-Polenta und Gemüse</b>	<b>38.00 O</b>
<b>Geschnetzeltes vom Engelberger Bio-Ochsen an Paprikasauce, Peperoni, Zwiebeln, Essiggurken, Bio-Pilzen und Rösti</b>	<b>39.50 O</b>
Tagesdessert	9.50 O
Tageskuchen	8.50 O
Feigen-BaumnuSSparfait mit Feigen aus dem Klostersgarten	9.50 O
Quarkköpfli mit Quitten	9.50 O

