



## HERZLICH WILLKOMMEN

REGIONALITÄT, SAISONALITÄT & NACHHALTIGKEIT schreiben wir gross und freuen uns Ihnen vorwiegend Produkte aus der Zentralschweiz, wenn immer möglich. 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 begehbarer 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%

|  |         |
|--|---------|
| Salat von unseren Bauern   | 9.50 O  |
| Hausterrine mit Kabissalat und Brombeersauce   | 24.50 O |
| Gitzi Lebercrème mit süß–sauren Himbeeren und Kümmelbrioche                                  | 24.50 O |
| Marinierter Kürbis mit Dörrzwetschgen und Geissfrischkäse                                    | 16.50 O |
| Randenflan mit Blauschimmelkäse und mariniertem Cicorino Rosso                               | 17.50 O |
| Tagessuppe   | 9.50 O  |
| <br>   |         |
| <b>Frittierter Topinambur mit Bodenkohlrabi,<br/>Kürbiscrème und Brunnenkresse</b>           | 29.00 O |
| <b>Pochierte Bio-Eier mit Kohlgemüse<br/>und Röstkroketten</b>                               | 29.00 O |
| <b>Ofengemüse mit salzigem Granola<br/>und Alpsbrinz-Crème</b>                               | 27.50 O |
| <b>Kotelette vom Stanser Gitzi mit Basilikumpesto,<br/>Weissweinrisotto und Gemüse</b>       | 39.50 O |
| <b>Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee<br/>mit Salzkartoffeln und Rahmspinat</b>    | 41.00 O |
| <b>Rindsragout<br/>mit Linthmais-Polenta und Gemüse</b>                                      | 38.00 O |
| <b>Hacktätschli vom Stanser Molkenschwein<br/>mit Salbeipesto, Bratkartoffeln und Gemüse</b> | 31.50 O |
| <br>   |         |
| Tagesdessert   | 9.50 O  |
| Tageskuchen  | 8.50 O  |
| Kakicrème  | 9.50 O  |
| Quarkköpfli mit Früchtekompost   | 9.50 O  |