



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 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%

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
Frittierter Topinambur mit Bodenkohlrabi, Kürbiscrème und Brunnenkresse	29.00 O
Pochierte Bio-Eier mit Kohlgemüse und Röstikroketten	29.00 O
Ofengemüse mit salzigem Granola und Alpsbrinz-Crème	27.50 O
Kotelette vom Stanser Gitzi mit Basilikumpesto, Weissweinsrisotto und Gemüse	39.50 O
Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	41.00 O
Rindsragout mit Linthmais-Polenta und Gemüse	38.00 O
Hacktätschli vom Stanser Molkenschwein mit Salbeipesto, Bratkartoffeln und Gemüse	31.50 O
Tagesdessert	9.50 O
Tageskuchen	8.50 O
Kakicrème	9.50 O
Quarkköpfli mit Früchtekompott	9.50 O