



UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 27. April bis Samstag, 2. Mai 2026
von 11.30 – 14.00 Uhr

Frittierte Sellerienuggets mit Miso-Mayonnaise
und Gemüse-Kimchi CHF 29.00

Schinken vom Stanser Molkschwein mit Senfjus,
Bratkartoffeln und Gemüse CHF 27.00

Gebratenes Entrecot vom Engelberger Bio-Rind mit
mit Kräuterbutter, Rösti Krokettten und Gemüse CHF 49.00

Pizokelpfanne mit Bergkäse,
Krautstiel, und Dörrbirnen CHF 27.00

Gebratene Balchen aus dem Vierwaldstättersee
mit Salzkartoffeln und Spinat CHF 39.00

Alle Menus mit Salatschüssel und Suppe inkl. Wasser

Dessert

Tagesdessert CHF 9.50

Tageskuchen CHF 8.50



Kochkurs, Vortrag & Abendessen

Der Anlass verbindet Genuss,
Wissen und Kreativität.
Im Kochkurs lernen Sie wie regionaler Fisch
aromatisch zubereitet wird.

Oder lassen Sie sich mit dem
themenbasierten 3-Gang Menu verwöhnen
– inklusive raffiniert
mariniertem «Karottenlachs»

Wir freuen uns auf Sie.

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%