



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%

Salat von unseren Bauern	9.50 O
Hausterrine mit Kirschensauce und saurem Gemüse	25.50 O
Kalter Kalbsbraten mit Gemüse-Vinaigrette und	25.50 O
Gemüsetatar mit Stanser Geissfrischkäse und Brioche	18.50 O
Gebratene Rhabarber mit Rucola, Haselnüsse und Alpsbrinzhobel	17.50 O
Tagessuppe	9.50 O
Kartoffelgnocchi mit Spinat und Baumnüsse	27.50 O
Ofengemüse mit Alpsbrinzcrème und salzigem Granola	28.00 O
Tessiner Lotorisotto mit Peterli, Bürer Demeter Spargel und weissem Stanser	28.50 O
Brust vom Stanser Molkenschwein mit hausgemachtem Senf, Bratkartoffeln und Gemüse	35.50 O
Balchen aus dem Vierwaldstättersee mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Spinat	42.00 O
Geschmortes Ragout vom Rind mit Linthmais-Polenta und Gemüse	38.50 O
Hacktäschli vom Stanser Molkenschwein mit Pilzrahmsauce, Rösti Kroketten und Gemüse	35.50 O
Tagessdessert	9.50 O
Tageskuchen	8.50 O
Schoggimousse mit 64% Felchlin Schokolade	9.50 O
Quarkköpfli mit Kompott	9.50 O

