



UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 1. Juni bis Samstag, 6. Juni 2026
von 11.30 – 14.00 Uhr

Überbackener Fenchel mit karamellisierter Selleriecrème,
Kräutersalat und Gemüse CHF 29.00

Paniertes Schnitzel vom Stanser Molkschwein mit Kirschenkonfi
und Blumenkohlsalat CHF 27.00

Wiener Kalbsrahmgulasch
mit Spätzli und Gemüse CHF 39.00

Krautstielquiche mit blauen Kartoffeln, Kabissalat
und Kräuterquark CHF 27.00

Balchen aus dem Vierwaldstättersee
mit Kräuterpesto, Bratkartoffeln und grünem Spargel 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%

