



UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 11. Mai bis Samstag, 16. Mai 2026
von 11.30 – 14.00 Uhr

Frittierter Bürer Demeter-Spargel
mit Miso-Mayonnaise und Gemüse CHF 29.00

Hausgemachter Hackbraten vom Stanser Molkenschwein
mit Jus, Kartoffelstock und Gemüse CHF 27.00

Geschnetzelte Leber vom Bürer Demeter Kalb
mit Rhabarber, Zwiebeln, Rösti und Gemüse CHF 46.00

Gemüse-Quiche mit Blätterteig
und Rettich-Petersiliensalat CHF 27.00

Gebratene Balchen aus dem Vierwaldstättersee
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 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%

