



UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 18. Mai bis Samstag, 23. Mai 2026
von 11.30 – 14.00 Uhr

Demeter Spargelfrittata mit blauen Kartoffeln,
Stanser Geissfrischkäse und Rhabarberchutney CHF 29.00

Kotelette vom Stanser Molkschwein mit Kräuterbutter
und Kartoffelsalat mit Radiesli CHF 27.00

Schmorbraten vom Rind mit Peterlissalat,
Linthmais-Polenta und Gemüse CHF 46.00

Broccoli im Bierteig mit Kräutermayonnaise und Gemüse CHF 27.00

Gebratene Balchen aus dem Vierwaldstättersee
mit Safran-Fenchel, Weissweinsauce und Bio-Rollgerste 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%

