

Kastanientag

Samstag, 10. Oktober 2026

UNSERE MITTAGSMENUS

von 11.30 – 14.00 Uhr

Kastaniengnocchi mit blauer
Büffel-Käsesauce und Dörrbirnen

CHF 32.-

Piccata vom Stanser Molkschwein mit Basilikumpesto,
Bratkartoffeln und Gemüse

CHF 29.-

Egli aus dem Vierwaldstättersee mit Fenchelkraut-Sauce,
Bio-Linsen und Spinat

CHF 42.-

Duo vom Bündler Hirsch
mit glasierten Kastanien, Spätzli und Rotkraut

CHF 42.-

Frittierte Sellerienuggets mit Miso-Mayonnaise
und sautiertem Gemüse

CHF 29.-

Alle Menus sind inkl. Salatschüssel und Wasser

Dessert

Schweizer Vermicelles mit Meringue
Kastanien-Zabaione mit Vanilleglace
Tageskuchen

CHF 9.50

CHF 14.50

CHF 8.50

Kastanientag

Samstag, 10. Oktober 2026

Kastanientavolata

mittags und abends

Apéro

Heissi Kastanie

Vorspeisentavolata

Salat von unseren Bauern

Kürbis-Crème Brûlée mit Maroni und Geissfrischkäse

Gemüsetatar mit Kastanienbrioche

Hauptgang

Kastaniengnocchi mit blauem Büffel-Käse und Dörrbirnen

oder

Duo vom Bündler Hirsch

mit glasierten Kastanien, Spätzli und Rotkraut

Dessert

Vermicelles mit Vanilleglace und Zabaione

Menu mit Fleisch CHF 75.-

Menu vegetarisch CHF 65.-

exklusiv Getränke