



## UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 20. Juli bis Samstag, 26. Juli 2026  
von 11.30 – 14.00 Uhr

Tomaten Provençale mit Pesto,  
Linsen und Gemüse

CHF 29.00

Gekochter Speck vom Schwarzen Bio-Alpenschwein mit Senf,  
Kartoffeln und Bohnen mit Bohnenkraut

CHF 27.00

Involtini vom Ennetbürger Demeterkalb mit Kräuterjus,  
Tessiner Loto Risotto und Gemüse

CHF 42.00

Frittata mit Bio-Ei, blauen Kartoffeln, Gemüse, Stanser Fladen  
und Aprikosenchutney

CHF 27.00

«Salat Nizza»

Geräucherter Hecht aus dem Murtensee mit Kartoffeln,  
Bohnen, roten Zwiebeln, Tomaten und Lattichsalat

CHF 39.00

*Alle Menus mit Salatschüssel und Suppe inkl. Wasser*

### Dessert

Tagesdessert

CHF 9.50

Tageskuchen

CHF 8.50



### Kastanientag

Samstag, 10. Oktober 2026

Entdecken Sie spannende Geschichten,  
traditionelles Wissen und neue kulinarische Ideen  
rund um die «Königin des Herbstes».

Ob Sie selbst den Kochlöffel schwingen oder sich  
verwöhnen lassen – freuen Sie sich auf einen  
stimmungsvollen Anlass voller Genuss, Inspiration  
und herzlicher Begegnungen

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%