



UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 27. Juli bis Samstag, 1. August 2026
von 11.30 – 14.00 Uhr

Gebratenes Auberginensteak mit Pfeffer, Joghurt,
Tomaten-Chutney und Focaccia

CHF 29.00

Hacktätschli vom Stanser Molkenschwein mit Tomatensauce,
Gemüse und Bratkartoffeln

CHF 27.00

Geschnetzeltes vom Ennetbürger Demeter Kalb mit Zwetschgen,
Rahmsauce, Rösti und Gemüse

CHF 43.00

Crêpes gefüllt mit Ratatouille,
Kräuterpesto und Alpsbrinz

CHF 27.00

Frittierte Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Tartarsauce,
und Bohnensalat mit Bohnenkraut

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%