



UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 10. August bis Samstag, 15. August 2026
von 11.30 – 14.00 Uhr

Demeter Maiskolben, gebratene Zucchini, gratinierter Fenchel,
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Kräutersalsa

CHF 29.00

Steak vom Stanser Molkenschwein «Walliser Art»
mit Jus, Polenta-Fries und Gemüse

CHF 27.00

Rindsfiletgeschnetzeltes vom Ennetmooser Bio-Rind mit Paprikasauce,
Peperoni, Essiggurken und Bio-Pilzen, Rösti und Gemüse

CHF 48.00

Pochierte Bio-Eier in einer pikanten Tomaten-Peperonisauce,
Kräuterpesto und hausgemachtem Fladenbrot

CHF 27.00

Balchen-Schlemmerfilet mit Sommergemüse und Weissweinsauce

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%