



UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 3. August bis Samstag, 8. August 2026
von 11.30 – 14.00 Uhr

BBQ-Pilztoast mit marinierten Zucchetti, Peperoni
und Kräutern

CHF 29.00

Braten vom Stanser Molkenschwein mit Kräuterpesto,
und Ratatouille

CHF 27.00

«Vitello Tonnato»

Kalter Kalbsbraten mit Felchensauce,
saurem Gemüse und frittierten Kartoffeln

CHF 39.00

Auberginencurry mit Kichererbsen, Joghurt
und hausgemachtem Fladenbrot

CHF 27.00

Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee
mit Peperoni-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

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%