

Vorspeisen

Frischer gemischter Blattsalat
 Fresh mixed green salad
Salade verte mixte fraîche G/L/V CHF 11.00

Gemischter Rohkostsalat
 an einer Zitronen-Vinaigrette
 Mixed raw vegetable salad on lemon vinaigrette
Salade mixte de crudités
Avec vinaigrette au citron G/L/V CHF 13.50

Wählen Sie eine unserer hausgemachten
 Saucen:
 Choose your dressing / *Choisissez la sauce*
 Französisch / French / *française* G/L
 Italienisch / Italian / *italienne* G/L/V
 Bärlauch-Honig-Senfsauce
 Wild garlic-honey-mustard dressing
Vinaigrette à l'ail des ours, au miel et à la moutarde G/L/V

Thunfisch Tataki mit Ponzu-Vinaigrette begleitet
 von Gurkencreme und eingelegtem Ingwer
 Tuna tataki with ponzu vinaigrette accompanied by
 cucumber cream and pickled ginger
Tataki de thon avec vinaigrette Ponzu accompagné
de crème de concombre et de gingembre mariné G CHF 24.00

Natura Bio-Rindertartar mit eingelegten roten
 Zwiebeln klassisch serviert mit Toast und Butter
 Natura bio beef tartare with pickled red onions
 classically served with toast and butter
Tartare de bœuf bio Natura
aux oignons rouges marinés
servi classiquement avec du pain grillé et du beurre

kleine Portion / small portion / *demi portion (70gr)* CHF 21.00
 grosse Portion / large portion / *grande portion (140g)* CHF 31.00

Suppen

Tagessuppe Soup of the day <i>Soupe du jour</i>		CHF	10.00
Tomatencremesuppe Tomato cream soup <i>Soupe à la crème de tomate</i>	G/L/V	CHF	12.00
Grüne Frühlingsgemüsecremesuppe mit Sauerrahm Creamy soup of green spring vegetable soup with sour cream <i>Velouté de légumes verts printaniers avec crème acidulée</i>	G	CHF	12.00

Fleisch

Wiener Schnitzel serviert mit Pommes Frites
Gemüse und Preiselbeermarmelade

Wiener Schnitzel served with French fries
vegetables and cranberry jam

*Escalope viennoise avec de pommes frites,
légumes et confiture d'airelles rouges*

CHF 42.50

Cordon bleu vom Kalb
gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse
begleitet von Pommes Frites und Gemüse
(Zubereitungszeit mind. 25 Minuten)

Veal cordon bleu filled with ham and Alpine cheese
served with French fries and vegetables
(preparation time at least 25 minutes)

*Cordon bleu de veau rempli de jambon paysan et
Fromage de montagne servi avec des frites et
légumes
(temps de préparation: 25 minutes)*

CHF 46.50

Rindshohrückensteak an Chimichurri-Sauce
begleitet von Wedges Potatoes und
grünen Minispargeln

Beef rump steak with chimichurri sauce
accompanied by Wedges potatoes and
green mini asparagus

*Steak de bœuf grillé avec sauce chimichurri
accompagnée de Wedges potatoes
et mini asperges vertes*

G CHF 41.00

Pouletbrust Caprese serviert mit Pappardelle,
Basilikumpesto und Rucola

Chicken breast "caprese style"
served with pappardelle with basil pesto and rocket

*Suprêmes de poulet à la caprese
servie avec des pappardelles, de pesto au basilic et
de la roquette*

G CHF 32.00

Fische

Albeli aus dem Vierwaldstättersee
an einer Sauce aus getrockneten Tomaten,
Oliven und Kapern begleitet von Basmatireis

Albeli from Lake Lucerne
with a sauce of sun-dried tomatoes,
olives and capers accompanied by basmati rice
Albeli du lac des Quatre-Cantons
avec une sauce aux tomates séchées, aux
olives et aux câpres accompagnée de riz basmati

G/L CHF 36.50

Schweizer Alpenlachs dezent angeräuchert
serviert an einer Buttermilchsauce,
mit Pappardelle und Ofen-Babykarotten

Swiss salmon fillet slightly smoked
served with a buttermilk sauce,
with pappardelle and oven-baked baby carrots
Filet de saumon suisse discrètement fumé
servis avec une sauce au babeurre,
avec pappardelle et carottes bébé au four

CHF 46.00

Zanderknusperli mit Pommes Frites, Gemüse
und Sauce-Tartar

Pike-perch crispies with french fries, vegetables and
sauce tartare

Croustillant de sandre avec pommes frites, légumes et
sauce tartare

CHF 33.50

Vegetarisch / Vegan

Pappardelle an Basilikumpesto
mit konfierten Kirschtomaten, Rucola und
Pinienkernen

Pappardelle with basil pesto
with confit cherry tomatoes, rocket and pine nuts

*Pappardelle au pesto de basilic
avec des tomates cerises confites, roquette et
pignons de pin*

L CHF 29.00

Grillierter Gemüse- Halloumispieß
begleitet von Wedges Potatoes
und Chimichurri-Sauce

Grilled vegetable halloumi kebab
accompanied by wedges potatoes and
chimichurri sauce

*Brochette de légumes et halloumi grillée
accompagnée de wedges potatoes et sauce
chimichurri*

G CHF 31.00

Desserts

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Creme de Gruyère Glace

Chocolate cake with liquid heart
served with Creme de Gruyère ice cream

*Petits gâteaux au chocolat avec noyau liquide
avec glacé de crème de gruyère*

CHF 14.00

Erdbeertraum

Luftige Vanillecreme mit Erdbeercoulis und
frischen Erdbeeren

Vanilla cream with strawberry coulis and fresh
strawberries

*Crème à la vanille avec coulis de fraises et fraises
fraîches*

CHF 14.00

Fragen Sie auch nach unserer Glacé-Karte

Ask also for our ice cream menu

Demande aussi pour notre glace carte

Käse

Käsevariation Vierwaldsättersee

Kanton Nidwalden: Dallenwil, Bärlauch-Ziegenkäse,
Kanton Luzern: Küssnacht mit Apfelwein gepflegter Grand cru,
Kanton Uri: Urner Käse Alpboden
Kanton Schwyz: Schwyzer mild

Cheese variation, Lake Lucerne

Canton Nidwalden: Dallenwil Wild garlic goat's cheese,
Canton Lucerne: Küssnacht with cider cultivated Grand cru,
Canton Uri: Uri cheese Alpboden
Canton Schwyz: Schwyzer mild

Variation de fromage, lac des Quatre-Cantons

Canton Nidwald: Dallenwil Fromage de chèvre à l'ail des ours,
Canton Lucerne: Küssnacht avec cidre Grand cru soigné,
Canton Uri: Urner käse Alpboden
Canton Schwyz: Schwyzer mild

kleine Portion / small portion / demi portion

CHF 21.00

grosse Portion / large portion / grande portion

CHF 31.00

Deklaration

Kalb / veal / veau	Schweiz / Switzerland / Suisse
Rind / beef / bœuf	Schweiz / Switzerland / Suisse
Poulet / chicken / poulet	Schweiz / Switzerland / Suisse

Albeli	Schweiz / Switzerland / Suisse
Lachs / salmon / saumon	Schweiz / Switzerland / Suisse
Zander / pike perch / sandre	Schweiz / Switzerland / Suisse

Zeichenerklärung

V	Vegan / végétalien
G	Glutenfrei / gluten free / sans gluten
L	Laktosefrei / lactose free / sans lactose

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Meat from non-EU countries may have been produced with hormonal and / or non-hormonal enhancers such as antibiotics.

La viande provenant de pays non membres de l'UE peut avoir été produite avec des activateurs hormonaux et / ou non hormonaux tels que des antibiotiques.

Falls Sie eine Unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte die Servicemitarbeiter. Gerne bieten wir Ihnen eine Alternative an.

If you have an intolerance, please inform our service staff.

We are happy to offer you an alternative.

Si vous avez des allergies informez-vous l'employeur. Nous vous offrons des alternatives

Unsere Partner

für frische Eier	Glückliche Freilandhühner der Familie Amgarten aus Giswil
für die Milchprodukte	Persönlich geliefert von Bruno Witter, urchiger Bergkäse von Emmen
für ofenfrisches Brot	Tschumi aus Weggis – die Bäckerei mit verführerischem Duft Romers Hausbäckerei – der Hausbäcker der Schweizer Gastronomen
für fangfrische Fische	Albeli von unserem Nachbarn, der Fischerei Zimmermann Forelle, Saibling und Lachs von Bianchi und TransGourmet
für zartes Fleisch	Bianchi, seit 1881 spürt das Familienunternehmen in 5. Generation nur die besten und frischesten Produkte für uns auf. Ebenso wie TransGourmet
für kalt gepresstes Olivenöl	Von dem kleinen nach streng ökologischen Regeln arbeitenden Produzenten von Catalunya, Finca Cri-Mi-Cri
für knackiges Gemüse	Die Mundo AG aus Rothenburg und TransGourmet
für feines Glace	Igelati aus Meilen, aus Liebe zum Genuss produziert