



WOCHENENDANGEBOT

ZUM STARTEN

HERITAGE BRUT TRADITION

Crémant de Loire | Marc Brédif | RocheCorbon
Traubensorten: Chardonnay | Chenin Blanc

9.00

FLAMMKUCHEN « GRATINÉE »

Sauerrahm | Zwiebeln | Speckstreifen (CH) | Emmentaler-Käse

21.00

FLAMMKUCHEN « ALTA FJORD »

Sauerrahm | Zwiebeln | Rauchlachsstreifen (NOR) | Spinat

21.00

FLAMMKUCHEN « AZZURRA »

Sauerrahm | Zwiebeln | Cherrytomaten | Büffelmozzarella | Basilikum

21.00

TAGESMENU

GANZ GEBRATENES OBWALDNER KALBSHÜFTLI

Steinpilz Jus
Savoy- Kartoffeln | Marktgemüse

44.00

DESSERT SHOT

Unsere kleine Versuchung im Glas serviert
Wählen Sie aus:

Hausgemachte Toblerone-Mousse - Meringuetropfen
Honig-Panna-Cotta - Haselnuss Krokant
Kürbis-Tiramisu
Zwetschgen-Mousse - Schokoladenspäne

7.50

Ruchbrot (CH) / Brötchen (CH) / Lingue di Suocera (CH) / Brioche (CH)

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MWSt.
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.