

Nachmittagskarte

...14:00–18:00

Tagessalat oder -suppe

8

Pommes Frites

8

Blattsalate

geräucherte Randen, gehobelte Belper Knollen

13

Bündner Gerstensuppe

14

Winter-Bowl

Blattsalate, geraucherte Randen, Trauben, geröstete Kerne
wahlweise French- oder Italiandressing

17

- ~ mit Pommes Frites +4
- ~ mit hausgemachten Fischknusperli, Tartarsauce +14
- ~ mit gebratener Pouletbrust, Kräuterbutter +14
- ~ mit Falafel +7

«Zvieri»-Teller

Salami, Rohschinken, Mostbröckli, Rauchwurst, Halbhartkäse, Pickels

26

Herkunftsdeklaration

Milchprodukte & Glace: Emmi, Luzern

Eier: Familie Bachmann, Malters

Fleisch: Schweiz

Fisch (Knusperli): Nordatlantik

Wenn Sie Fragen über die verwendeten Allergene (Gluten etc.) in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere*n Chef de Service. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Offenweine ...weiss

Kerner AOC Luzern, 2021

Südhang, Eschenbach, Luzern, Schweiz
Traubensorte: Kerner

8 pro dl
54 pro 7,5dl

Molignon ‹Terre Promise› AOCV, 2020

Adrian Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Chasselas

7 pro dl
48 pro 7,5dl

...rot

Cuvée Maison – unser Hauswein, 2019

Charles Rolaz, Rolle, Waadt, Schweiz
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 pro dl
47 pro 7,5dl

Passo di Tambo, Ticino Merlot DOC, 2021

Tamborini, Lamone, Tessin, Schweiz
Traubensorte: Merlot

7 pro dl
49 pro 7,5dl

Pinot Noir Adank, 2021

Weingut Hansruedi Adank, Fläsch, Graubünden, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

8 pro dl
54 pro 7,5dl