

Nachmittagskarte

14:00 – 17:00

Tagessuppe

8

Pommes frites

8

Sommer-Bowl

Blattsalat | Edamame | Randen | Karotten | Kabis | Radieschen
mit French- oder Italiandressing

16

dazu Falafel | Peperonicreme +10

dazu Tempura-Poulet | Peperonicreme +14

Zanderknusperli

Pommes frites | Blattsalat | Tatarsauce

30

Zvieri-Teller

Salsiz | Rohschinken | Mostbröckli | Appenzeller | gepickeltes Gemüse

19

Apfel-Zimt-Streuselkuchen

8

+1 Rahm

Herkunftsdeklaration

Milchprodukte: Emmi, Luzern

Eier: Familie Bachmann, Malters

Fleisch: Schweiz

Fisch (Knusperli): Polen Wildfang

Wenn Sie Fragen über die verwendeten Allergene 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

Spumante alkoholfrei

Steinbock Selection

Weingut Dr. Fischer, Mosel, Deutschland
Riesling 0.0 Vol.%; frisch-spritzig-jugendlich

7

weiss

Die Göttin AOC

Schönwein zum Sonnenberg, Kriens, Schweiz
Divona; sommerlich-fruchtig-mild

9

Pouilly-Fuissé AOC

Moillard Grivot, Bourgogne, Frankreich
Chardonnay; cremig-elegant-vielschichtig

10

Herbe Folle Blanc Sec Gaillac AOC

Les Vignals, Gaillac, Frankreich
Loin de l'œil | Mauzac blanc | Sauvignon blanc; frisch-mineralisch-elegant

8

Stella Ducit de France

Domaine I. Ferrando, Châteauneuf-du-Pape, Frankreich
Clairette; ausgewogen-lebhaft-cremig

8

Verdejo

Marqués de Grinon, Rueda, Spanien
Verdejo; mineralisch-extraktreich-aromareich

7

Montespina

Avelino Vegas, Rueda, Spanien
Sauvignon Blanc; ausgewogen-intensiv-mineralisch

7

rot

Cuvée Maison – unser Hauswein

Charles Rolaz, Rolle, Schweiz
Cabernet Sauvignon | Merlot | Gamaret | Garanoir; würzig-leicht-vielseitig

7

Cru d'Exception Cahors AOC

Château Lagrézette, Cahors, Frankreich
Malbec | Merlot | Tannat; aromatisch-vielschichtig-intensiv

9

Weitere Getränke und Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.