

Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN

Cuvée Blanche  1 dl 7.50
Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach 7.5 dl 52.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Riesling-Sylvaner AOC Luzern
Produzent Weingut Schloss Heidegg, Gelfingen 7 dl 60.00
Trauben Riesling-Sylvaner

ROTWEINEMPFEHLUNGEN

Patù Primitivo  1 dl 7.50
Produzent Tenuta Giustini, Salento, Italien 7.5 dl 52.00
Trauben Primitivo

Pinot Noir AOC Luzern 1 dl 8.50
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch 7.5 dl 58.00
Trauben Pinot Noir

Männlich Barrique AOC Luzern
Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen 7.5 dl 72.00
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt

Carato Riserva Merlot Tessin DOC 7.5 dl 85.00
Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot



Candle-Light-Dinner

Kleiner Gruss aus der Küche

-

Hausgemachte Rote-Bete-Terrine
an Nüsslisalat, mit eingelegten Kürbiswürfeln
und gerösteten Kürbiskernen

-

Innerschweizer Rindsentrecôte an Urbräu-Jus 
mit Schupfnudeln und buntem Herbstgemüse

-

Cheesecake
mit hausgemachtem Zwetschgenkompott

-

Friandise

 Hauswein  Eigenprodukt

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt.
Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft
und konsumiert werden. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Getränke

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN

Cuvée Blanche  1 dl 7.50
Produzent Gebrüder Kümmin, Freienbach 7.5 dl 52.00
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Riesling-Sylvaner AOC Luzern
Produzent Weingut Schloss Heidegg, Gelfingen 7 dl 60.00
Trauben Riesling-Sylvaner

ROTWEINEMPFEHLUNGEN

Patù Primitivo  1 dl 7.50
Produzent Tenuta Giustini, Salento, Italien 7.5 dl 52.00
Trauben Primitivo

Pinot Noir AOC Luzern 1 dl 8.50
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch 7.5 dl 58.00
Trauben Pinot Noir

Männlich Barrique AOC Luzern
Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen 7.5 dl 72.00
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt

Carato Riserva Merlot Tessin DOC 7.5 dl 85.00
Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot



Candle-Light-Dinner

Kleiner Gruss aus der Küche

-

Hausgemachte Rote-Bete-Terrine

an Nüsslisalat, mit eingelegten Kürbiswürfeln und gerösteten Kürbiskernen

-

Gulasch von Wurzelgemüse

mit Gotthard-Bio-Edelpilzen, Schupfnudeln und Rotkraut

-

Cheesecake

mit hausgemachtem Zwetschgenkompott

-

Friandise

 Hauswein

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.