

Aperitif und Dessert

APERITIF

Backbord 13.50

Weisswein mit Kräuterlikör,
Swiss Mountain Spring Tonic Water,
Limetten und Minze

Steuerbord (alkoholfrei) 9.50

Gespritzter alkoholfreier Weisswein
mit Holunderblütensirup,
Limetten und Minze

LUST AUF ETWAS SÜSSES ODER LIEBER EINEN SCHNAPS?

Gebrannte Crème mit Meringue 4.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse 4.50

Vanilleglace mit Vieille Prune 4.50

PILATUS BRÄNDE

Original Pilatus-Brände 40% 2 cl 5.00

Chrüter, Zwetschgen, Träsch,
Williams oder Kirsch

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem kompletten Wein- und Getränkeangebot.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.

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.

Raclette-Dampfer

Bunt gemischte Blattsalate

mit Brotcroûtons, gerösteten Kernen, Cherrytomaten,
Rüeblistreifen und hausgemachtem Dressing

–

Alpraclette vom Urnerboden

Viererlei Käse vom Urnerboden:
Nature, Chili, Knoblauch und Pfeffer

Beilagenbuffet

mit Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimais, Cornichons, Pilzen,
Ananas, Speckwürfeln, Silberzwiebeln und diversen Gewürzen

WEISSWEINEMPFEHLUNG

St. Saphorin Dizerens Waadt 1 dl 8.00

Produzent J&M Dizerens, Lutry, Lavaux 7 dl 54.00
Trauben Chasselas

ROTWEINEMPFEHLUNG

Patù Primitivo 1 dl 7.50

Produzent Tenuta Giustini, San Giorgio, Apulien, Italien 7.5 dl 52.00
Trauben Primitivo

Zweigelt AOC Luzern 1 dl 8.50

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen 7.5 dl 59.00
Trauben Zweigelt

Carato Riserva Merlot Tessin DOC 7.5 dl 85.00

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot