



KULINARISCHER SPÄTSOMMER MIT SEEBLICK

Geräuchertes Forellenfilet von der Forellenfarm Ennetmoos  

Ofenkürbis und Heidelbeer-Chutney

oder

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen

Kürbiskerne und Speckcroûtons an Honig-Mohn-Dressing

Safran-Fischsuppe mit Riesengarnele  

Emmetteller 

Gebratene Jakobsmuscheln auf Himbeer-Passionsfruchtbutter
mit Basmati-Wild-Reis

oder

**Zarte Felchenfilets aus Zentralschweizer Seen,
gebraten mit Zitronenrahmsauce** 

Butterkartoffeln

Saisongemüse

oder

Ravioli Boscaiola mit Steinpilzfüllung 

von Casa Farinato, Dallenwil
auf Portweinjus, mit frischen Waldpilzen garniert

Heisse Kirschen mit hausgemachten Ambauens Alpen-Honigparfait  

oder

Öepfelchüechli mit Vanilleglacé

Menü in 4 Gängen 65.00

Menü in 3 Gängen 54.00

À la carte

Vorspeise 14.50

Emmetteller als Vorspeise 22.50

Suppe 14.50

Hauptgang 32.50

Hauptgang vegetarisch 24.50

Dessert 11.50

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST