

Herbstkarte 2026

Herbstliche Kräuter, aromatische Pilze, kräftiger Kürbis, Maronen, Wurzelgemüse sowie ausgewählte Produkte aus Wald, See und Region werden mit Präzision und Respekt verarbeitet. So entstehen elegante, charaktervolle Kompositionen voller Wärme und Tiefe – getragen von ehrlichem Handwerk, kräftigen Fonds und raffinierten Akzenten, die den goldenen Herbst am Vierwaldstättersee auf besondere Weise erlebbar machen.



Küchenchef
Marco Hediger

Restaurantleiter
Daniel Bossart

Unsere Servicezeiten: 11.30 bis 14.00 Uhr / 18.00 bis 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche: 11.30 bis 22.00 Uhr

Die mit einem * bezeichneten Gerichte servieren wir Ihnen durchgehend.

[English and French menu S. 10](#)



DEGUSTATIONS-MENÜ

Seehotel Waldstätterhof

Geflämmtter Ziegenfrischkäse mit Blütenhonig

Johannisbeeren · Eierschwämmlicreme mit Miso · Edamame · Fenchelchip

Jägercremesuppe „Hubertus“

Kräuterspeck · Nusscroutons · Karamellisierte Zwiebeln · Herbsttrompeten

Sautiertes Zanderfilet

Kastanienkruste · Kalbsjus · Gemüsebrunoise · Chicorée

Duett von Pulled-Hirsch-Ravioli & Hirsch-Saltimbocca

Wildrahmsauce · Pilz-Kartoffelragout · Gerösteter Kürbis · Rosenkohlblätter · Ruby-Schokoalde

Sauser- Parfait

Baumnuss- Tartelette · Karamellsauce

5 Gänge CHF 115.00

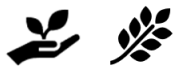
4 Gänge (ohne Fischgang) CHF 98.00

3 Gänge (ohne Suppe- & Fischgang) CHF 87.00



WELLNESS-MENÜ

Ausschliesslich vegan und glutenfrei



Seehotel Waldstätterhof

Geröstete Feige

Chioggia-Randen · Schwarzer-Knoblauch-Selleriegel · Buchweizenflocken · Preiselbeerschaum

Kürbis-Sanddornsuppe

Ras el-Hanout · Kürbiskernkrokant · Schnittlauchöl

Vegane Kartoffel-Mangold-Capuns

Butternusskürbispüree · Burgunder-Trüffel · Pastinakenstroh · vegane Rahmsauce

Karamellisierte Maracuja

Cassissorbet · Pistazienstreussel

3 Gänge

CHF 64.00

4 Gänge

CHF 72.00



laktosefrei



vegan



glutenfrei

VORSPEISEN UND APERO

* Grüner Salat CHF 11.00

* Gemischter Salat CHF 14.00

* Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und gepickelten Champignons CHF 16.50
Hirschtrockenfleischheu + CHF 5.00

Dressings:

Italienisch 🌿 / Französisch 🌿 🍷 / Hausdressing 🌿 / Birnendressing mit Verjus 🌿 🍷

Geflämmtter Ziegenfrischkäse mit Blütenhonig CHF 22.00
Johannisbeer · Eierschwämmlicreme mit Miso · Edamame · Fenchelchip

Geröstete Feige 🍷 🌿 CHF 21.00
Chioggia- Randen · Schwarzer Knoblauch-Selleriegel · Haselnuss- Buchweizencrumble · Preiselbeerschaum

Wildschwein-Salametti & Hirschsüblig 🌿 CHF 24.00
Quitten- Chutney mit Piment · Spaghetti- Kürbissalat · Szechuan-Pfeffer · Portwein

Hirsch-Carpaccio CHF 26.00
Nashi-Birne · Baumnusskrokant · Wachholder-Gin-Espuma · junger Frisée

* Eglifilets im Knusperteig (6 Stk.) CHF 22.00
Tartarsauce · Salatsträusslein

* Herbstliches Apéroplättli für zwei Personen Preis pro Person CHF 19.50
Käse-Blätterteigspiesse mit Cranberry · Spaghetti-Kürbissalat · Joghurt-Knoblauchdipp · Wildschwein-Salametti · Hirschsüblig

SUPPEN

Kürbis-Sanddornsuppe 🌿 🌿 CHF 14.00
Raz el-Hanout · Kürbiskernkrokant · Schnittlauchöl · Shiso-Blatt

Jägercremesuppe «Hubertus» CHF 14.00
Kräuterspeck · Nusscroûtons · Karamellisierte Zwiebeln · Herbsttrompeten



VEGETARISCHE GERICHTE

Steinpilz-Gnocchi

CHF 29.00

Alpenkräuterrahmsauce · Kürbis-Chutney · Briocheknusper · Rucola · Mimolette 8 Monate gereift

Vegane Mangold-Kartoffel-Capuns

CHF 36.00

Butternusskürbispürre · Burgunder- Trüffel · Pastinakenstroh · vegane Rahmsauce

FISCHGERICHTE

Sautiertes Zanderfilet

CHF 49.00

Kastanienkruste · Kalbsjus · Gemüsebrunoise · Tomatenbutter-Kartoffelmousseline · Chicorée

Gebratene Felchenfilets in der Bröselkruste

CHF 38.00

Leutschner Weissweinsauce · Kräuterreis · Gemüseallerlei

kl. Portion CHF 31.00

* Eglifilets im Knusperteig

CHF 38.00

Tartarsauce · Dampfkartoffeln · Gemüseallerlei

kl. Portion CHF 31.00

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet

CHF 59.00

Sauce Béarnaise · Dipper Frites · Gemüseallerlei

180g

* Rindstatar nach Art des Hauses

CHF 22.00 / 32.00

Toast & Butter

70g / 140g

* Original Wiener Schnitzel vom Kalb

CHF 46.00

In Butter gebraten · Preiselbeeren · Pommes frites · Gemüseallerlei

130g

HERBSTLICHES WALDGEFLÜSTER

Rehpfeffer «Jäger Art» mit Perlzwiebeln, Pilzen und Croûtons CHF 39.00
Spätzli · Rotkraut · Marroni · Rosenkohl · Weissweinapfel · Preiselbeeren

Hausgemachte Wildhacktäschli CHF 43.00
Steinpilzrahmsauce · Spätzli · Rotkraut · Marroni · Rosenkohl · Weissweinapfel · Preiselbeeren

Duett von Pulled-Hirsch-Ravioli & Hirsch-Saltimbocca CHF 49.00
Wildrahmsauce · Pilz-Kartoffelragout · gerösteter Kürbis · Rosenkohlblätter · Ruby-Schokolade

Wildschweinroulade mit Lardo di Colonnata und Gartenkräutern CHF 46.00
Marroni-Cranberrykruste · Tobinambur-Velouté · Tannennadelschaum · Steinpilz-Gnocchi · Rotkraut

Am Tisch tranchiert, ab 2 Personen nur im Restaurant serviert

Rehrücken mit Rosmarin und Wacholder Preis pro Person CHF 69.00
Wildrahmsauce · Spätzli · Rotkraut · Marroni · Rosenkohl · Weissweinapfel · Preiselbeeren

AKTUELL IM HERBST - SAUSER

Sauser	20cl	CHF 4.50
	30cl	CHF 5.50
	50cl	CHF 7.20

Teilvergorener Traubenmost % Vol. | enthält Sulfite



DESSERT

Kastanien- Crème Brûlée

Kakao · Meringues · Rahm

CHF 15.00

Mandelmousse

Schokoladenkelch · Nashi Birne

CHF 15.00

Sauser- Parfait

Baumnuß- Tartelette · Karamellsauce

CHF 15.00

Karamellisierte Maracuja

Cassissorbet · Pistazienstreussel

CHF 15.00

* Kugel Glace mit Rahm

Vanille · Schokolade · Mocca · Erdbeere · Stracciatella · Pistazie

CHF 4.50

* Kugel Sorbet mit Rahm

Zitrone · Kokos · Cassis · Traube

CHF 4.50

KÄSE

Kleiner Teller

Schweizer Käsespezialitäten · Birnenbrot · Honignüsse

CHF 18.00

Grosser Teller

Schweizer Käsespezialitäten · Birnenbrot · Honignüsse

CHF 23.00

SÜSS- UND PORTWEIN

Süsswein

La Porte de Novembre Johannisberg AOC

10 cl

CHF 9.00

Robert Gilliard, Sion Wallis , Johannisberg 12% Vol.

Portwein

Graham's Port Six Grapes Douro-Tal, Portugal

4 cl

CHF 9.00

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, und Tinto Cao, 20% Vol.

Für unsere jungen Gäste haben wir eine Kinderkarte.

Zusätzlich können alle Kinder ebenfalls aus der À-la-carte-Karte bestellen. Für Kinder bis zwölf Jahre berechnen wir bei entsprechend kleineren Portionen 50 % des regulären Preises.

Herkunftsbezeichnung

Rind: Schweiz, Paraguay

Kalb: Schweiz

Hirsch: Schweiz, Österreich

Reh: Österreich

Wildschwein: Polen

Egli: EU

Zander: Estland

Felchen: Schweiz

Brot und Feinbackwaren: Schweiz

Szechuanpfeffer und weitere Kräuter nach Saison:

Garten des Küchenchefs

Wir nehmen gerne Rücksicht auf Allergien und besondere Ernährungsbedürfnisse. Bitte informieren Sie unser Serviceteam über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

Trotz grösster Sorgfalt können unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

W



Wein im Offenausschank

Champagner & Prosecco

Nicolas Feuillatte Brut Reserve	10 cl	CHF 11.00
Prosecco DOC Extra dry Millesimato Selezione Fellini Veneto, Italien	10 cl	CHF 8.00
ZERO'SI Blanc 0.0% alkoholfreier Schaumwein Dry Italien Entalkoholisierter Wein aus Sauvignon Blanc, < 0.1% Vol.	10 cl	CHF 6.00

Weisswein

Goldküste Gebr. Kumin Freienbach, CH Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol	10 cl	CHF 7.50
Chasse d'or Chasselas Romand Auguste Chevalley, Mont-sur-Rolle, CH Chasselas, 12% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Regaleali bianco Tasca d'Almerita, Sizilien Inzolia, Grecanico, Cataratto, 12.5% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, FRA Chardonnay, 13% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOP, Cantarutti, Friaul, ITA Pinot Grigio 12.5% Vol.	10 cl	CHF 8.00

Roséwein

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, CH Pinot Noir, 13% Vol	10 cl	CHF 8.00
Calafuria Salento igt Tormaresca Puglia Italien 100% Negroamaro, 12% Vol.	10 cl	CHF 8.00

Rotwein

Leutschner Gebr. Kumin Freienbach, CH Clevner (Blauburgunder), 12.5% Vol	10 cl	CHF 7.50
Clos du Château AOC Wallis Charles Bonvin Sion, Wallis Pinot Noir, Merlot, 13.5% Vol. / Vegan	10 cl	CHF 8.00
Cuvée Origine Chateau les Graves de Viaud Côtes de Bourg Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, 14% Vol.	10 cl	CHF 8.50
Mompertone rosso DOC Prunotto, Piemont, ITA Barbera, Syrah, 14.5% Vol. / Vegan	10 cl	CHF 8.00
Casa de la Ermita Crianza Casa de la Ermita, Jumilla, ESP Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah 14.5% Vol.	10 cl	CHF 8.00

Autumn Menu 2026

Carte d'automne 2026

Autumn herbs, aromatic mushrooms, rich pumpkin, chestnuts, root vegetables and selected products from the forest, lake and region are prepared with precision and respect. The result is elegant, distinctive compositions full of warmth and depth, shaped by honest craftsmanship, robust stocks and refined accents that bring the golden autumn on Lake Lucerne to life in a special way.

Herbes automnales, champignons aromatiques, courges savoureuses, châtaignes, légumes-racines ainsi que des produits sélectionnés de la forêt, du lac et de la région sont travaillés avec précision et respect. Il en résulte des compositions élégantes et de caractère, pleines de chaleur et de profondeur, portées par un artisanat sincère, des fonds corsés et des accents raffinés qui font vivre d'une manière unique l'automne doré au bord du lac des Quatre-Cantons.



Executive Chef / Chef de Cuisine
Marco Hediger

Directeur de la restauration
Daniel Bossart

Service hours: 11.30 am to 2.00 pm / 6.00 pm to 10.00 pm
Horaires de service : 11 h 30 à 14 h 00 / 18 h 00 à 22 h 00

Dishes marked with an * are served throughout the day. / Les plats marqués d'un * sont servis toute la journée.



lactose-free



vegan



gluten-free



TASTING MENU MENU DÉGUSTATION

Seehotel Waldstätterhof

Torched fresh goat cheese with blossom honey

Fromage de chèvre frais flambé au miel de fleurs

redcurrants · chanterellecreme mit Miso · Edamame · Fenchelchip
groseilles rouges · girollescreme mit Miso · Edamame · Fenchelchip

Cream of game soup «Hubertus»

Crème de gibier «Hubertus»

herb bacon · nut croutons · caramelised onions · black trumpet mushrooms
lard aux herbes · croûtons aux noix · oignons caramélisés · trompettes-de-la-mort

Sautéed pike-perch fillet

Filet de sandre sauté

chestnut crust · veal jus · vegetable brunoise · Chicorée
croûte de châtaignes · jus de veau · brunoise de légumes · Chicorée

Duet of pulled venison ravioli and venison saltimbocca

Duo de raviolis de cerf effiloché et saltimbocca de cerf

game cream sauce · mushroom and potato ragout · roasted pumpkin · Brussels sprout leaves · Ruby-Schokoalde
sauce crème au gibier · ragoût de champignons et pommes de terre · courge rôtie · feuilles de choux de Bruxelles ·
Ruby-Schokoalde

Sauser parfait

Parfait au Sauser

walnut tartlet · caramel sauce
tartelette aux noix · sauce caramel

5 courses / 5 plats

CHF 115.00

4 courses (excluding the fish) / 4 plats (sans poisson)

CHF 98.00

3 courses (excluding the soup and fish) / 3 plats (sans la soupe et poisson)

CHF 87.00

WELLNESS MENU

MENU WELLNESS

Exclusively vegan and gluten-free
Exclusivement végétarien et sans gluten



Seehotel Waldstätterhof

Roasted fig

Figue rôtie

Chioggia beetroot · black garlic and celeriac bar · buckwheat flakes · lingonberry foam
Betterave Chioggia · barre de céleri-rave à l'ail noir · flocons de sarrasin · écume d'airelles

Pumpkin and sea buckthorn soup

Soupe de courge et d'argousier

Ras el-Hanout · pumpkin seed brittle · chive oil
Ras el-Hanout · croquant aux graines de courge · huile de ciboulette

Vegan potato and Swiss chard capuns

Capuns végétariens aux pommes de terre et aux côtes de blette

Butternut squash purée · Burgundy truffle · crispy parsnip · vegan cream sauce
Purée de courge butternut · truffe de Bourgogne · paille de panais · sauce crème végétarienne

Caramelised passion fruit

Fruit de la passion caramélisé

Blackcurrant sorbet · pistachio crumble
Sorbet au cassis · crumble à la pistache

3 courses

CHF 64.00

3 plats

CHF 64.00

4 courses

CHF 72.00

4 plats

CHF 72.00

STARTERS AND APERITIF

ENTRÉES ET APÉRITIF

* green salad / salade verte	CHF 11.00
* mixed salad / salade mêlée	CHF 14.00
* lamb's lettuce mit Ei, croutons und pickled mushrooms	CHF 16.50
* salade de mâche mit Ei, croûtons und champignons marinés	CHF 16.50
dried venison / viande séchée de cerf	+ CHF 5.00

Dressings / Sauces à salade:

Italian / française	French / française	house dressing / sauce maison	pear dressing with verjuice / sauce à la poire et au verjus
			

Torched fresh goat cheese with blossom honey	CHF 22.00
--	-----------

Fromage de chèvre frais flambé au miel de fleurs	CHF 22.00
--	-----------

Blackcurrant · chanterellecreme mit Miso · Edamame · Fenchelchip

Cassis · girollescreme mit Miso · Edamame · Fenchelchip

Roasted fig / Figue Rôtie	CHF 21.00
---------------------------	-----------

Chioggia beetroot · black garlic and celeriac bar · buckwheat flakes · lingonberry foam

Betterave Chioggia · barre de céleri-rave à l'ail noir · flocons de sarrasin · écume d'airelles

Wild boar salametti & venison sausage	CHF 24.00
---------------------------------------	-----------

Salametti de sanglier & saucisse de cerf	CHF 24.00
--	-----------

Quince chutney mit Piment · spaghetti squash salad · Szechuan-pepper · portwine

Chutney de coing mit piment · salade de courge spaghetti · Szechuan-poivre · vin de Porto

Venison carpaccio / Carpaccio de cerf	CHF 26.00
---------------------------------------	-----------

Nashi pear · walnut brittle · juniper gin espuma · young frisée

Poire nashi · croquant aux noix · espuma de gin au genièvre · jeune frisée

* Perch Fillets in Crispy Batter / Filets de perche en pâte croustillante (6 pcs.)	CHF 22.00
--	-----------

Tartar sauce · small salad bouquet

Sauce tartare · petit bouquet de salade

* Autumn aperitif platter for two	price per person	CHF 19.50
-----------------------------------	------------------	-----------

* Assiette apéritive automnale pour deux personnes	prix par personne	CHF 19.50
--	-------------------	-----------

Cheese puff pastry skewers with cranberries · squash salad yogurt and garlic dip · wild boar salametti · venison sausage

Brochettes de feuilleté au fromage et aux cranberries · salade de courge · dip au yaourt et à l'ail · salametti de sanglier · saucisse de cerf



SOUPS

SOUPE

Pumpkin and sea buckthorn soup / Soupe de courge et d'argousier   CHF 14.00

Raz el-Hanout · pumpkin seed brittle · chive oil · Shiso-Blatt

Raz el-Hanout · croquant aux graines de courge · huile de ciboulette · Shiso-Blatt

Cream of game soup "Hubertus" / Crème de gibier « Hubertus » CHF 14.00

Herb bacon · nut croutons · caramelised onions · black trumpet mushroom

Lard aux herbes · croûtons aux noix · oignons caramélisés · trompettes-de-la-mort

VEGETARIAN DISHES

PLATS VÉGÉTARIENS

Porcini mushroom gnocchi / Gnocchis aux cèpes CHF 29.00

Alpine herb cream sauce · pumpkin chutney · crispy brioche · Rucola · Mimolette aged for 8 months

Sauce crème aux herbes alpines · chutney de courge · brioche croustillante · Rucola · Mimolette affinée 8 mois

Vegan Swiss Chard and Potato Capuns   CHF 36.00

Capuns végétaliens aux blettes et aux pommes de terre CHF 36.00

Butternut squash purée · Burgunder- Trüffel · crispy parsnip · vegan cream sauce

Purée de courge butternut · Burgunder- Trüffel · paille de panais · sauce crème végane



FISH DISHES

PLATS DE POISSON

Sautéed pike-perch fillet / Filet de sandre sauté

CHF 49.00

Chestnut crust · veal jus · vegetable brunoise · tomato butter and potato mousseline · Chicorée

Croûte de châtaignes · jus de veau · brunoise de légumes · mousseline de pommes de terre au beurre de tomate · Chicorée

Pan-Fried Whitefish Fillets in a Crispy Breadcrumb Crust

CHF 38.00

Filets de féra poêlés en croûte de chapelure

CHF 38.00

Leutschner white wine sauce · herb rice · seasonal vegetables

small portion CHF 31.00

Sauce au vin blanc Leutschner · riz aux herbes · assortiment de légumes

petite portion CHF 31.00

* Perch Fillets in Crispy Batter / Filets de perche en pâte croustillante (8 pcs.) CHF 38.00

Tartar sauce · steamed potatoes · seasonal vegetables (6 pcs.)

small portion CHF 31.00

Sauce tartare · pommes de terre vapeur · assortiment de légumes (6 pcs.)

petite portion CHF 31.00

MEAT DISHES

PLATS DE VIANDE

Beef Tenderloin / Filet de bœuf

CHF 59.00

Béarnaise sauce · dipper fries · seasonal vegetables 180g

Sauce béarnaise · frites dipper · assortiment de légumes 180g

* House-style beef tartare / Tartare de bœuf à la façon du chef

CHF 22.00 / 32.00

Toast and butter 70g / 140g

Toast et beurre 70g / 140g

* Original Viennese Veal Schnitzel / Escalope viennoise originale de veau

CHF 46.00

Fried in butter · lingonberries · French fries · seasonal vegetables 130g

Poêlé au beurre · aïelles · pommes frites · assortiment de légumes 130g



AUTUMN FLAVOURS OF THE FOREST

SAVEURS AUTOMNALES DE LA FORÊT

Venison stew «hunter's style» with pearl onions, mushrooms and croutons CHF 39.00

Civet de chevreuil aux oignons grelots, champignons et croûtons CHF 39.00

Spätzle · red cabbage · Marroni · Brussels sprouts · apple poached in white wine · lingonberries

Spätzli · chou rouge · Marroni · choux de Bruxelles · pomme pochée au vin blanc · airelles

Homemade Venison Patties / Galettes de viande de gibier maison CHF 43.00

Porcini cream sauce · spätzle · red cabbage · Marroni · Brussels sprouts · apple poached in white wine · lingonberries

Sauce crème aux cèpes · spätzli · chou rouge · Marroni · choux de Bruxelles · pomme pochée au vin blanc · airelles

Duet of pulled venison ravioli and venison saltimbocca CHF 49.00

Duo de raviolis de cerf effiloché et saltimbocca de cerf CHF 49.00

Game cream sauce · mushroom and potato ragout · roasted pumpkin · Brussels sprout leaves · Ruby-chocolate

Sauce crème au gibier · ragoût de champignons et pommes de terre · courge rôtie · feuilles de choux de Bruxelles · Ruby-chocolat

Wild boar roulade with lardo di Colonnata and garden herbs CHF 46.00

Roulade de sanglier au Lardo di Colonnata et aux herbes du jardin CHF 46.00

Chestnut and cranberry crust · Jerusalem artichoke velouté · pine needle foam · Steinpilz-Gnocchi · red cabbage

Croûte de châtaignes et canneberges · velouté de topinambour · écume d'aiguilles de sapin · Steinpilz-Gnocchi · chou rouge

Carved tableside, served in the restaurant only, for a minimum of two guests

Découpé à table, servi uniquement au restaurant, dès deux personnes

Roasted saddle of venison with rosemary and juniper price per person CHF 69.00

Selle de chevreuil au romarin et aux baies de genièvre prix par personne CHF 69.00

Game cream sauce · spätzle · red cabbage · Marroni · Brussels sprouts · apple poached in white wine · lingonberries

Sauce crème au gibier · spätzli · chou rouge · Marroni · choux de Bruxelles · pomme pochée au vin blanc · airelles

DESSERTS

Chestnut crème brûlée / Crème brûlée aux marrons

CHF 15.00

Cocoa · meringues · whipped cream

Cacao · meringues · crème fouettée

Almond mousse / Mousse aux amandes

CHF 15.00

Chocolate cup · nashi pear

Coupe en chocolat · poire nashi

Swiss Grape must parfait / Parfait au moût de raisin

CHF 15.00

Walnut tartlet · caramel sauce

Tartelette aux noix · sauce caramel

Caramelised passion fruit / Fruit de la passion caramélisé

CHF 15.00

Blackcurrant sorbet · pistachio crumble

Sorbet au cassis · crumble à la pistache

Scoop of Ice Cream with whipped cream/ Boule de glace au crème fouettée

CHF 4.50

vanilla · chocolate · mocha · strawberry · Stracciatella · pistachio

vanille · chocolat · moka · fraise · Stracciatella · pistache

* Scoop of sorbet with whipped cream / Boule de sorbet au crème fouettée

CHF 4.50

lemon · coconut · Cassis · grape

citron · noix de coco · Cassis · raisin

CHEESE FROMAGES

Small plate / Petite assiette

CHF 18.00

Swiss cheese specialties · pear bread · honey-glazed nuts

Spécialités fromagères suisses · pain aux poires · noix au miel

Big plate / Grande assiette

CHF 23.00

Swiss cheese specialties · pear bread · honey-glazed nuts

Spécialités fromagères suisses · pain aux poires · noix au miel



SWEET WINE AND PORT

VIN DOUX ET PORTO

Sweet wine / Vin doux

La Porte de Novembre Johannisberg AOC

10 cl

CHF 9.00

Robert Gilliard, Sion Wallis, Johannisberg 12% Vol.

Port wine / Porto

Graham's Port Six Grapes Douro-Tal, Portugal

4 cl

CHF 9.00

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, and Tinto Cão, 20% Vol.

We offer a children's menu for our younger guests. Children may also order from the à-la-carte menu. For children up to twelve years, appropriately smaller portions are charged at 50% of the regular price.

Nous proposons une carte pour nos jeunes hôtes. Les enfants peuvent également choisir sur la carte à la carte. Pour les enfants jusqu'à douze ans, les portions réduites sont facturées à 50 % du prix régulier.

Declaration of origin / Déclaration d'origine

Beef: Switzerland, Paraguay

Veal: Switzerland Pike-perch: Estonia

Venison: Switzerland, Austria

Roe deer: Austria

Wild boar: Poland

Bread and bakery products: Switzerland

Perch: EU

Whitefish: Switzerland

Bœuf: Suisse, Paraguay

Veau: Suisse Sandre: Estonie

Cerf: Suisse, Autriche

Chevreuril: Autriche

Sanglier: Pologne

Pain et produits de boulangerie fine: Suisse

Perche: EU

Féra: Suisse

We are happy to accommodate allergies and special dietary requirements. Please inform our service team of any allergies or intolerances.

Nous tenons volontiers compte des allergies et des besoins alimentaires particuliers. Veuillez informer notre équipe de service de toute allergie ou intolérance.

Despite the greatest care, accidental cross-contamination cannot be completely ruled out.

Malgré le plus grand soin, une contamination croisée accidentelle ne peut être totalement exclue.

White wines by the glass / Vins blancs au verre

Champagner & Prosecco

Nicolas Feuillatte Brut Reserve	10 cl	CHF 11.00
Prosecco DOC Extra dry Millesimato Selezione Fellini Veneto, Italien	10 cl	CHF 8.00
ZERO'SI Blanc 0.0% alkoholfreier Schaumwein Dry Italien Entalkoholisierter Wein aus Sauvignon Blanc, < 0.1% Vol.	10 cl	CHF 6.00

White wine / Vin blanc

Goldküste Gebr. Kumin Freienbach, CH Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol	10 cl	CHF 7.50
Chasse d`or Chasselas Romand Auguste Chevalley, Mont-sur-Rolle, CH Chasselas, 12% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Regaleali bianco Tasca d'Almerita, Sizilien Inzolia, Grecanico, Cataratto, 12.5% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, FRA Chardonnay, 13% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOP, Cantarutti, Friaul, ITA Pinot Grigio 12.5% Vol.	10 cl	CHF 8.00

Rosé wines by the glass / Vins rosés au verre

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, CH Pinot Noir, 13% Vol	10 cl	CHF 8.00
Calafuria Salento igt Tormaresca Puglia Italien 100% Negroamaro, 12% Vol.	10 cl	CHF 8.00

Red wines by the glass / Vins rouges au verre

Leutschner Gebr. Kumin Freienbach, CH Clevner (Blauburgunder), 12.5% Vol	10 cl	CHF 7.50
Clos du Château AOC Wallis Charles Bonvin Sion, Wallis Pinot Noir, Merlot, 13.5% Vol. / Vegan	10 cl	CHF 8.00
Cuvée Origine Chateau les Graves de Viaud Côtes de Bourg Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, 14% Vol.	10 cl	CHF 8.50
Mompertone rosso DOC Prunotto, Piemont, ITA Barbera, Syrah, 14.5% Vol. / Vegan	10 cl	CHF 8.00
Casa de la Ermita Crianza Casa de la Ermita, Jumilla, ESP Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah 14.5% Vol.	10 cl	CHF 8.00