

*A*dvents-Kapitäns Dinner

Ab 18. Nov 22 jeweils am Freitag für Gesellschaften.
Vom 26. bis 30. Dez 22 als a la carte Abendkarte.

Vorspeisenteller

Graved Lachs aus den Bündler Alpen ° Schiffsmariniert ° Wildblüten
Weichkäse gratiniert • Saisonale Terrine • Walddorf Salat | 24

Pastinakencreme • Pilzpraline | 14.50

Wintersalat • Blattsalate • zweierlei Kürbis • Pilze • Preiselbeer - Vinaigrette | 15

Rindfilet Pfeffersauce

Pommes Dauphines • Gemüse vom Markt | 62

Maispoularde Rosmarinjus

Risotto ° Sbrinz ° Apfelwein • Gemüseallerlei | 38

Fischempfehlung des Küchenchefs

Wechselndes Angebot je nach Markt • passende Beilagen | 44

Vegi – Selleriebraten Laktose- / Glutenfrei sowie vegan möglich

Kräutersauce • Kartoffel -Stampf • Gemüse vom Markt | 32

Süßes Dreierlei der Saison | 14.50

Hochstamm Apfelsorbet ° Prosecco | 10.80

3 bis 5 Gang Einheitsmenu mit fleischloser Alternative.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Fondue- Chinoisemenu mit Apéro

Apéro

Apéro auf dem Panoramadeck

Getränke nach Wunsch ° Verrechnung nach Aufwand.

Apéroplättli

Rauchwurst ° Sbrinz ° Oliven ° Grisini

VEGI

Bruschetta mit Tomaten ° Sbrinz ° Oliven



Bunter Blattsalat an Schiffsdressing

VEGAN / Gluten- / Laktosefrei

Herbst- / Winter- / Frühling- / Sommersalat



Fondue Chinoise à discretion

Streifen vom Rind, Schweine- und Pouletfleisch
mit Fleischkugeln in heisser Rindsbouillon zum selber garen
verschiedene kalte Saucen
Gemüse ° Reis ° Pommes frites

VEGAN / Gluten- / Laktosefrei

Selleriebraten Kräutersauce ° Kartoffel - Stampf ° Gemüse vom Markt



Hochstamm Apfelsorbet mit Prosecco (11 % Vol.)



3 Gang Chinoise Menu | 66.50 / Menu Vegi / Vegan | 59
Aperoplättli für 2-3 Personen | 15

CHF inkl. 7.7 % Mwst.