

VERRES D'APERÔ

Composez votre propre plateau d'apéritifs en fonction de vos préférences.

Olives	3.00
Citrouille aigre-douce	3.00
Noix de cajou de Nadine	6.00
Morceaux de Sbrinz	8.00
Tüfeli Wörschtli	9.00
Truite fumée	9.00
« Une fois tous s'il vous plaît »	34.00

ENTRÉES

Bouillabaisse à la Kastanienbaum avec aioli	14.50
Soupe au citrouille et une touche de gingembre	11.00
Soupe au châtaigne	11.00

SALADE

Salade de feuilles avec graines et garnitures d'automne français italien vinaigrette à la bergamote et au sureau	12.00
Mâche avec croûtons français italien vinaigrette à la bergamote et au sureau	12.00
+ Fromage de chèvre	6.00
+ saumon des Alpes suisses	9.00
+ œuf de notre paysan	2.50
+ bandes de bacon de porc des Alpes	4.00

«Assembler, s'asseoir et apprécier»

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA légale.

Nous utilisons de la viande et du poisson suisses. Les moules proviennent de France, d'Italie ou des Pays-Bas.

La venaison est importée de l'UE, mais provient principalement de nos voisins autrichiens.

Notre personnel sera heureux de vous informer sur demande des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Poisson

Croustillants de corégone de Sabina Hofer 34.00
«Kastanienbaum Pommes-Chips» | sauce tartare

«Notre classique toujours populaire, tout droit venu du lac des Quatre-Cantons»

Moules et chips 34.00
Moules au vin blanc | «Kastanienbaum Pommes-Chips»

«Nous regardons l'horizon, c'est tout simplement un incontournable»

Filet de truite à la mode de Lucerne 36.50
Pommes de terre bouillies

«Une vraie Lucerne»

Tagliatelles maison aux cèpes 28.00

«Sans viande, mais pas sans charmel»

BURGER

Kastanienbaum-Burger dans un petit pain aux graines de sésame avec une salade de chou, mayonnaise à la moutarde de Dijon, sauce tomate froide fumée et laitue. Servi avec des frites «Kastanienbaum Pommes-Chips».

Angus Beef 32.00

Burger aux lentilles 24.00

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA légale.

Nous utilisons de la viande et du poisson suisses. Les moules proviennent de France, d'Italie ou des Pays-Bas.

La venaison est importée de l'UE, mais provient principalement de nos voisins autrichiens.

Notre personnel sera heureux de vous informer sur demande des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

DESSERT

Gâteau de notre vitrine	8.50
Gâteau au chocolat	11.00
Ragoût de poires à la maison glace à la vanille	
Coupe Nesselrode	13.00
Vermicelles glace à la vanille meringues chantilly	
Sélection de fromages de Jumi	14.00

SUNDAE

Préparez votre sundae préféré.
Choisissez le nombre de cuillères, une sauce et un additif chacun.

Mini Coupe avec 1 cuillère	5.90
Midi Coupe avec 2 cuillères	9.80
Maxi Coupe avec 3 cuillères	13.70
1 cuillères glacé sans additif	3.90

CUILLÈRES DU GLACÉ OU SORBET

Vanille | chocolat | fraise | café | citron | châtaigne | yogourt | mangue | pistache

+ sauce

Chocolat | caramel | baies sauvages

+ additif

Meringues | boules de chocolat | noix caramélisées | banana | Smarties | cerises confites à la maison | ragoût de poires | chantilly

+ gnôle 5.00

Baileys | Vodka | Gin

toute autre sauce ou additif 1.50

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA légale.

Nous utilisons de la viande et du poisson suisses. Les moules proviennent de France, d'Italie ou des Pays-Bas.

La venaison est importée de l'UE, mais provient principalement de nos voisins autrichiens.

Notre personnel sera heureux de vous informer sur demande des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.