

zu Gast in der Lerche

Vorschau über Spezialitäten und Veranstaltungen

Sonntagsbrunch mit der ganzen Familie

Jeden 1. Sonntag im Monat ab 10.00 Uhr **nächster Brunch am Sonntag 4. März**

Ein reichhaltiges warmes und kaltes Buffet mit Dessertbuffet ist selbstverständlich. Speck und Rührei, Rösti, Lachs, Crevettencocktail, Spear Ribbs und vieles mehr. Ein Spielraum für Kinder ist hergerichtet. Von Januar 2012 bis April 2012, ab 10 bis 12 Uhr.

Ausserhalb dieser Zeit organisieren wir gerne für Gruppen auf Anfrage einen Sonntagsbrunch.

CHF 35 Kinder pro Jahr CHF 1 bis zum 12. Altersjahr

Lust auf frischen Hummer

ab Freitag 2. März 2012 bis Sonntag 4. März 2012

Hummer in verschiedenen Variationen. Bitte frühzeitig reservieren.

Vom 9. Februar bis 19. März 2012 erhalten Sie Hummer Thermidor oder den grillierten Hummer bei uns nur auf Vorbestellung.

Rübis und Stübis Lesung mit kulinarischen Köstlichkeiten

Donnerstag 8. März 2012

Vergessene Rezepte, bodennahe und berührende Geschichten vom Essen und Arbeiten auf dem Bauernhof Eiholz in Meggen. Das sind die Zutaten für Otto Scherers Buch „Rübis und Stübis“. Der Autor nimmt uns mit auf die Reise ins ländliche Schlaraffenland karg und reich zugleich. Mit Fotos von Otto Scherer senior und Klarinettenintermezzi von Ulrich Zimmermann. Es wird ein Dreigangmenü mit Originalrezepten der Eiholz-Bäuerin Katharina Scherer- Baumann (1866-1902) serviert. CHF 55 / Anmeldung

Picanha Rindfleisch am Spiess von Mai bis September

Unser Koch Jorge Martins serviert Ihnen jeden Freitagabend à discretion das delikateste und geschmackvollste Stück Rind direkt vom Spiess auf Ihren Teller. Als Beilagen servieren wir Ihnen: Eine Schüssel gartenfrischer Salat, Brasilianische Bohnen, Grilliertes Gemüse, Neue Kartoffeln und Frittierte Bananen. Zum Dessert wird Ihnen Grillierte Ananas am Spiess serviert. CHF 59.- pro Person