



Servierte Menüs

Kalte und warme Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

• Melonen mit Rohschinken	11.50
• Pastetenteller mit Sauce Cumberland, Früchten, Sellerie und Rohschinken	13.50
• Avocados gefüllt mit Crevetten	12.50
• Geräucherter Lachs garniert	13.50
• Hausgemachte Terrine	13.50
• Carpaccio vom Rind	14.50
• Bresola Carpaccio	14.50
• Crevettencocktail garniert	14.50
• Tatar	14.50

Salate

• Menü Salat	6.50
• Gemischter Blattsalat garniert	8.00
• Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum	9.00
• Nüsslisalat mit Ei und Brotcrouton	10.00

Warme Vorspeisen

• Gefüllte Teigtaschen an Salbeibutter	13.00
• Riesencrevetten an Knoblauchöl, Reis	18.50

Suppen

• Gemüsebouillon	7.50
• Bouillon mit Eierflädli	7.50
• Spargelcreme	8.50
• Tomaten mit Basilikum und Gin	9.00

Hauptgänge

Klassisch

• Geschnetzeltes Pouletfleisch, Nüdeli Gemüse	22.00
• Schweinsbraten, Kartoffelgratin, Rosmarinjus, Gemüse	26.00
• Rahmschnitzel vom Schweinscarrée, Gemüse, Nüdeli	26.00
• Schweinsfiletsmedaillon an Rahmsauce, Gratin, Gemüse	26.50
• U.S. Entrecôte-Streifen an Rotweinjus, Nudeln, Gemüse	31.00
• Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto	32.00
• Schweins-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto	28.00
• Roastbeef engl.gebraten, Sauce Bearnaise, Gratin, Gemüse	33.00
• Kalbsbraten, Gratin, Rosmarinjus, Gemüse	34.50
• Schweinsfilet im Teig, Nüdeli, Gemüse, Rahmsauce	37.50
• Kalbssteak-Streifen, Morchelrahmsauce, Nüdeli, Gemüse	37.50

Fisch

• Luzerner Albelifilet gebraten an Weisswein mit Kräutersauce und Trockenreis	30.50
---	-------

andere Beilagen

Risotto, Polenta, Gratin, Teigwaren, Spätzli, Kartoffelstock, Trockenreis, Rosmarin-Ofenkartoffeln, Blumenkohl, Broccoli Ruebli, Bohnen, Lauch, Kohlraben, Kefen

Desserts

• Tiramisù	9.50
• Torten, Cremen, diverse Glaces	9.50
• Käseplatten ab	9.50
• Dessertbuffets ab	13.50

**Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.
Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Personen.**