

## Degustationsmenü

Geräuchertes Lachsforellen- Tatar – Zwiebelconfit - Randencarpaccio  
Randensuppe mit Sauerrahm  
Nüsslisalatbouquet an Balsamico Dressing

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet  
auf Orangen- Risotto mit Orangenfilets

\*\*\*

Geschmorte Wange und gebratene H uft vom Kalb  
Süsskartoffel- Sellerie - Rosenkohl

\*\*\*

Rindsfiletlamellen mit Pilzen und Cognacrahm  
Röstgemüse und Pilzravioli

\*\*\*

Käsevariation  
Edelschimmel und Alpkäse aus der Schweiz  
Trockenfrüchte, Nüsse und unser Feigensenf

\*\*\*

Dessertteller Pinte  
Zartbitter Schokoladenmousse, gebrannte Creme  
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Vermicelles mit Rahm

Menü komplett	CHF 86
Menü 5 Gang	CHF 75
Menü 4 Gang	CHF 67
Menü 3 Gang	CHF 59

## Vorspeisen

Klassisches Rindstatar  
mit gehobeltem Sbrinz, Zwiebeln und Kapern  
serviert mit getoastetem Hausbrot und Butter 20/32

Entenleber Escalope gebraten mit Karamell  
auf Apfelscheiben  
Dörraprikose, Pinienkerne und Portwein  
serviert mit warmer Brioche 24

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet  
auf Orangenrisotto und Orangenfilets 20

## Bunt und knackig

Grüner Blattsalat 8

Gemischter Salat 8

Gartenfrischer Nüsslisalat  
mit Ei und Brotcroustons 10  
mit Speck und Pilzen 12  
mit gebratenen Kalbfleischstreifen und Pilzen 16

## Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe abgeschmeckt mit Sherry  
Natur mit Mark oder Ei 9

Tagessuppe 8

Randensuppe mit Sauerrahm  
und Bündnerfleischspiess 11

## Spezialitäten

Biersäuli Kotelette vom Wandelerhof (ca. 400g)			
Ein Kotelette der Extraklasse!			
serviert mit Gemüse zur Saison und einer Beilage nach Wahl			38
Zarte Kalbshuftmedaillons mit gebratenen Pilzen und Cognacrahmsauce auf buntem Gemüsemosaik			
serviert mit einer Beilage nach Wahl			40
Filetmittelstück vom Swiss Prime Rind			
Perfektion in Sachen Zartheit		150g	39
		200g	44
		250g	49
Irish Angus Beef Entrecote			
Zartheit kombiniert mit viel Geschmack			
Einfach eine Sünde wert!			
Bei 800°C im Beefeer zubereitet		Lady's Cut	200g
		Men's Cut	300g
			39
			45
Zur Auswahl			
Pfeffersauce mit Whisky, Café de Paris, Rotweinreduktion			
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl			
Chateaubriand ab zwei Personen liebevoll am Tisch flambiert			
Am Stück gebratenes Rindsfilet			
mit Waldpilzen in Cognac Rahm			
kräftiger Rotweinjus und Café de Paris			
garniert mit Gemüse zur Saison			
in zwei Gängen serviert			52

## Klassiker

Das klassische Wienerschnitzel vom Schwein	23
vom Kalb	34
hausgemachte Pommes frites	
Cordonbleu vom Schwein (300g) mit Zitrone buntes Saisongemüse	29
Schweinssteak (220g) an Cafe de Paris serviert mit saisonaler Gemüseauswahl	29
Zartes Pferdefilet (200g) an Madagaskar- Pfeffersauce serviert mit Saisongemüse	36
Pinte Dreierlei Geschmorte Kalbswange auf Süsskartoffel- Sellerie Püree Kalbsmedaillon auf Pilzrahmsauce und Rindsfiletmedaillon Café de Paris geschmückt mit Saisongemüse	40
in zwei Gängen serviert	46
Zarte Rinderfiletlamellen mit gebratenen Pilzen an Cognacrahmsauce serviert mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl	36
Beilagen nach Wahl Hausgemachte Pommes frites, Kroketten, Butternudeln Jasminreis, Gemüsebouquet, Ofengemüse	

## Fische

«Fish and Chips»

In Bierteig gebackene Sempachersee Balchenfilets  
mit Tartare Sauce

serviert mit Gemüsebouquet und Pommes frites 33

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet

auf Orangerisotto mit Orangerfilets

serviert mit buntem Wintergemüse 37

## Vegetarische Gerichte

Risotto ai funghi

sämig gerührter Weissweinsrisotto mit gebratenen Steinpilzen

Mascarpone und Parmesan 23

Frische Pilz- Ricotta Ravioli mit brauner Butter

angerichtet auf Ofengemüse

geriebener Parmesan 23

## Vegan

Rotes Thai- Curry

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen, Soja Bohnen und Soja Sprossen

serviert mit Jasminreis 27



## **Servierzeiten Küche**

Dienstag- bis Samstagmittag: 11:30 bis 14:00 Uhr  
Dienstag- bis Samstagabend: 17:45 bis 21:30 Uhr  
Sonn- und Feiertage: 11:00 bis 16:00 Uhr

## Fleischdeklaration

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz / Irland / USA

Reh: Buttisholzer Jagd / Österreich

Geflügel: Schweiz / Brasilien / Frankreich

Kalb: Schweiz

Lamm: Australien und Neuseeland

Ente: Frankreich

Fleisch, das nicht aus der EU stammt, kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

## Fischdeklaration

Süsswasserfische aus Schweizer Seen

Salzwasserfische aus den Weltmeeren

Krustentiere aus Amerika, Schweden und Vietnam

## Gemüse / Früchte / Kartoffeln

Alles Saison- Gemüse ist aus dem Kanton Luzern.  
Importwaren selektieren wir selbst im Engros- Markt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,  
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.