

Degustationsmenü

Nüsslisalatbouquet an Balsamico Dressing
Bündnerfleisch- Carpaccio mit Olivenöltropfen
und Spargelsuppe mit Spargelstücken

Knusprig gebratenes Zanderfilet
mit Pinienkernen und Dörrtomaten
auf Kräuterrisotto

Rehschnitzel von der Buttisholzer Sommerjagd
Sauerkirsche, Lauch, rote Zwiebel und Rucola Spätzli

Angus Rindsfiletlamellen an Morchelrahmsauce
auf Spargelspitzen
serviert mit neuen Bratkartoffeln

Eine Ecke gereifter Trüffelbrie
Trockenfrüchte, Nüsse und unser Feigensenf

Dessertteller Pinte
Zartbitter Schokoladenmousse, gebrannte Creme
Wiener Eiskaffee und Erdbeeren mit Vanilleeis

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 Zanderfilet
mit Pinienkernen und Dörrtomaten
auf Kräuterrisotto 20

Bunt und knackig

Grüner Blattsalat 8

Gemischter Salat 8

Gartenfrischer Nüsslisalat
mit Ei und Brotcroutons 10

mit Speck und Pilzen 12

mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Pilzen 16

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe abgeschmeckt mit Sherry
Natur mit Mark oder Ei 9

Tagessuppe 8

Spargelsuppe mit Spargelstücken 10

Spezialitäten

Biersäuli Kotelette vom Wandelerhof (ca. 400g)			
Ein Kotelette der Extraklasse!			
serviert mit Gemüse zur Saison und einer Beilage nach Wahl			36
Zarte Kalbshuft Medaillons mit Morcheln in Cognacrahmsauce auf Spargelspitzen			
serviert mit neuen Bratkartoffeln			40
Filetmittelstück vom Swiss Prime Rind			
Perfektion in Sachen Zartheit		150g	38
		200g	43
		250g	48
US Angus Beef Entrecote			
Zartheit kombiniert mit viel Geschmack			
Einfach eine Sünde wert!			
Bei 800°C im Beefer 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 Morcheln 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	32
hausgemachte Pommes frites	
Cordonbleu vom Schwein (300g) mit Zitrone buntes Saisongemüse	29
Schweinssteak (220g) an Cafe de Paris serviert mit saisonaler Gemüseauswahl	29
Rosa gebratenes Fohlenentrecote (220g) an Pfeffersauce mit Whisky und bunter Gemüse garnitur	34
Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Morcheln an Cognacrahmsauce serviert mit Saisongemüse	36
Pinte Dreierlei Eine Kombination von Schweinefilet mit Morcheln Kalbsmedaillon auf Rotweinsauce und Rindsfiletmedaillon Café de Paris geschmückt mit Saisongemüse	40
in zwei Gängen serviert	46
Zarte Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ pikant abgeschmeckt serviert mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl	36
Beilagen nach Wahl Hausgemachte Pommes frites, Kroketten, Butternudeln, Jasminreis Blattspinat, Gemüsebouquet	

Fische

«Fish and Chips»

In Bierteig gebackene Sempachersee Balchenfilets
mit Tartare Sauce

serviert mit Gemüsebouquet und Pommes frites 33

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Pinienkernen und Dörrotomaten

auf Spargelspitzen

und sämiger Weissweinrisotto 37

Vegetarische Gerichte

Risotto primavera

sämig gerührter Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen
Spargelspitzen, Mascarpone und Parmesan

23

Frische Trockentomaten- Ricotta Ravioli mit brauner Butter
angerichtet auf cremigem Blattspinat

geriebener Parmesan

23

Vegan

Rotes Thai- Curry

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen, Soja Bohnen und Soja Sprossen

serviert mit Jasminreis

27



Servierzeiten Küche

Montag- bis Samstagmittag: 11:30 bis 14:00 Uhr

Montag- bis Samstagabend: 17:45 bis 21:30 Uhr

Sonn- und Feiertage Abend: 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 unser Personal.