

Degustationsmenü

Nüsslisalatbouquet an Balsamico Dressing
Bündnerfleisch- Carpaccio mit Olivenöltropfen
Kürbis- Cappuccino

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Blattspinat mit Pinienkernen
Trockentomaten- Ricotta Ravioli

Zartes Rehschnitzel mit gebratenen Herbstpilzen
begleitet mit klassischen Gemüsen und Früchten
serviert mit Heidelbeerrisotto

Rehrückenfilet an Wildrahmsauce
mit, Butterspätzli
und vielen Köstlichkeiten aus dem Garten

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

Dessertteller Pinte
Zartbitter Schokoladenmousse, gebrannte Creme
Rotweinzwetschgen mit Zimteis 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 Zanderfilet
Blattspinat mit Pinienkernen
und Trockentomaten- Ricotta Ravioli 20

Bunt und knackig

Grüner Blattsalat 8

Gemischter Salat 8

Gartenfrischer Nüsslisalat
mit Ei und Brotcroutons 10
mit Speck und Pilzen 12
mit gebratenen Rehstreifen und Pilzen 16

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe abgeschmeckt mit Sherry
Natur mit Mark oder Ei 9

Tagessuppe 8

Kürbisrahmsuppe mit gebratenen Pilzen
und Kürbiskernöl 10

Spezialitäten

| | | |
|--|------|----|
| Nach Grossmutter's Rezept zubereiteter Rehpfeffer „Jägerart“ serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Zimtapfel und Rotweinzwetschgen | | 33 |
| Rehgeschnetztes „Hubertus“ an Steinpilzrahmsauce serviert mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni, Zimtapfel und Rotweinzwetschgen | | 36 |
| Rehschnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce mit Herbstpilzragout mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni, Speckwirsing und Herbstfrüchten | | 39 |
| Am Stück gebratene Reh Nuss auf Herbstpilzen an Wildrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, Speckwirsing, glasierten Maroni und Herbstfrüchten | | 42 |
| Angus- Rinderfilet an Rotweinreduktion mit gebratenen Pilzen und Wildrahmsauce | 150g | 38 |
| mit Rosenkohl, Rotkraut, Speckwirsing, | 200g | 42 |
| glasierten Maroni und Herbstfrüchten | 250g | 46 |
| Rehrücken ab zwei Personen liebevoll am Tisch flambiert mit Wacholderrahmsauce, Steinpilzen und den klassischen Wildbeilagen in zwei Gängen serviert | | 54 |
| Beilagen nach Wahl | | |
| Heidelbeeren Risotto oder Butterspätzli | | |

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 |
| | |
| Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen an Cognacrahmsauce serviert mit einem Gemüsebouquet | 40 |
| | |
| Pinte Dreierlei Rehschnitzel mit Steinpilzen an Wildrahmsauce 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
auf cremigem Blattspinat und kleinem Gemüse

serviert mit sämigem Weissweinsrisotto 37

Vegetarische Gerichte

Risotto ai funghi

sämig gerührter Weissweinsrisotto mit gebratenen Steinpilzen
Mascarpone und Parmesan

23

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

23

Wildbeilagen Teller mit gebratenen Pilzen und Herbstfrüchten
serviert mit Butterspätzli oder Heidelbeerrisotto

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 unsere Mitarbeiter.