

Degustationsmenü

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

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet
auf Orangen- Risotto mit Orangenfilets

oder

Vilmas Engelshaar Nudeln an leichter Weissweinsauce
mit «Surentaler» Herbst Trüffel

Geschmorte Wange und gebratene Huft 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 78
Menü 4 Gang	CHF 70
Menü 3 Gang	CHF 62

Vorspeisen

Klassisches Rindstatar
mit gehobeltem Sbrinz, Zwiebeln und Kapern
serviert mit getoastetem Hausbrot und Butter 22/34

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

Vilmas Engelshaar Nudeln an leichter Weissweinsauce
mit «Surentaler» Herbst Trüffel 20

Bunt und knackig

Grüner Blattsalat 8

Gemischter Salat 8

Gartenfrischer Nüsslisalat
mit Ei und Brotcroutons 10
mit Speck und Pilzen 12

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			
Bei 800°C im Beefeer zubereitet	Lady's Cut	200g	39
	Men's Cut	300g	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	25
Das Original vom Kalb mit Preiselbeeren	37
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	37
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 35

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

Balchen – Fischerei Hofer Oberkirch

Saibling – Fischerei Metz Malters

Salzwasserfische aus den Weltmeeren

Krustentiere aus Amerika, Schweden und Vietnam

Gemüse / Früchte / Kartoffeln

Alles Saison- Gemüse ist aus dem Kanton Luzern.
Insbesondere von Juli's Obsthof aus Grosswangen
Importwaren selektieren wir selbst im Engros- Markt.

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