

## Degustationsmenü

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

\*\*\*

Knusprig gebratenes Zanderfilet  
mit Pinienkernen und Dörrtomaten  
auf Kräuterrisotto

\*\*\*

Zartes Kalbshuft Medaillons mit Morcheln in Cognacrahmsauce  
auf Spargelspitzen und neue Bratkartoffeln mit Rosmarin

\*\*\*

Angus Rindsfiletlamellen an Rotweinreduktion  
auf Frühlingsgemüse  
serviert mit Vilmas Tomatenravioli

\*\*\*

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	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 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 Dörrtomaten

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.