

Degustationsmenü

Nüsslisalatbouquet an Balsamico Dressing
Bündnerfleisch- Carpaccio mit Pinienkernen
und Kokossuppe mit Ingwer- Zitronengras- Parfüm und kleines Gemüse

Knusprig gebratenes Zanderfilet
auf Blutorangenrisotto mit Orangenfilets

Zartes Kalbshuftmedaillon mit gebratenen Pilzen und Cognacrahmsauce
auf Trockentomaten- Frischkäseravioli und cremiger Blattspinat

Angus Rindsfiletlamellen an Rotweinreduktion
auf Wintergemüse und Parmesanrisotto

Eine Ecke gereifter Trüffelbrie
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 Zanderfilet
auf Orangerisotto mit Orangerfilets 20

Bunt und knackig

Grüner Blattsalat 8

Gemischter Salat 8

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

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe abgeschmeckt mit Sherry
Natur mit Mark oder Ei 9

Tagessuppe 8

Kokossuppe mit Ingwer- Zitronengras- Parfüm
und kleines Gemüse 10

Spezialitäten

Biersäuli Kotelette vom Wandelerhof (ca. 400g)

Ein Kotelette der Extraklasse!

serviert mit Gemüse zur Saison und einer Beilage nach Wahl 36

Zarte Kalbshuftmedaillons mit gebratenen Pilzen und Cognacrahmsauce
auf Blattspinat und kleines Wintergemüse

serviert mit einer Beilage nach Wahl 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 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	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 Pilzen an Cognacrahmsauce serviert mit Saisongemüse	36
Pinte Dreierlei Eine Kombination von Schweinefilet mit Pilzen 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 Orangerisotto mit Orangerfilets
und kleines Wintergemüse

37

Vegetarische Gerichte

Risotto ai funghi

sämig gerührter Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen
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.