

Die Vorspeise

		CHF
Tomaten mit Mozzarella		18.00
Basilikum und Balsamicodressing	kl. Portion	12.00
Saisonale Blattsalate		23.50
Gebratene Eierschwämmli, Tomatencrostini mit Basilikum	kl. Portion	16.00
Mousse vom Entlebucher Ziegenfrischkäse		24.50
Schwyzer Trockenfleisch Chips, pikante Tomaten-Mangosuppe (kalt)		
Hausmarinierter Lachs		28.50
Blattsalat, Honig-Pommerysenf-Sauce und Toast	kl. Portion	19.50
Mediterranes Rindstatar mit Eierschwämmli		25.00
Pecorino und Focaccia	kl. Portion	17.00

Die Suppe

Pikante Tomaten-Mangosuppe (kalt) mit gebratener Riesenkrevette		14.50
Karotten-Kürbissuppe mit Orangen		12.50
Tomatenkraftbrühe mit Sommertrüffel-Klösschen		14.50

Die Pasta / Der Risotto

Eierschwämmli Triangoli		25.00
Cremesauce von Entlebucher Pecorino	kl. Portion	18.00
Kartoffelgnocchi		24.50
Rahmsauce und Edelpilze	kl. Portion	18.00
Papardelle		22.50
Chili, Fetakäse, Kräuter und Limone	kl. Portion	16.00
Carnaroli Risotto		23.50
Mascarpone, Apfel, Lauch und geröstete Baumnüsse	kl. Portion	18.00
Gericht mit...		
- fünf gebratenen Riesenkrevetten	zus.	10.00
- grillierter Pouletbrust	zus.	8.00

Der Fisch

	CHF
Genfersee Saiblingsfilet Honig-Salbeischaum, Gorgonzola-Polenta und Zucchettikugeln	33.00
Gebratenes Barramundifilet mit Mango-Chilisauce Couscous, Kokos und Zitronengras	39.00
Grilliertes Orkney Lachsfilet mit Kerbelsauce Sellerie-Kartoffelpüree, Randengemüse	41.00
Spaghetti Gebratene Riesenkrevetten, pikantes Tomatenragout Frische Kräuter und grüne Oliven	43.00

Das Fleisch

Perlhuhnbrust mit Kastanien und Pilzen gefüllt Schupfnudeln, Bohnen mit Speck	47.00
Entrecôte vom Hirschkalb Linsotto, Moosbeeren und Romanesco	54.00
Zentralschweizer Kalbssteak Tomatenrisotto, Taleggio, Rucola und gebratenes Gemüse	58.00

Der Klassiker

Gebratene Eglifilets Tomatenwürfel, Zitronenfilets, Dampfkartoffeln und Blattspinat	35.50
Knochengereiftes Schwyzer Rindsentrecôte „Café de Paris“ vom Grill Kartoffelgratin und Gemüse	46.00
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung und Marktgemüse	35.00
Wiener Schnitzel Pommes Frites und grüne Bohnen	36.00
Schweins Cordon-Bleu mit Napfköhlerkäse Pommes Frites und Marktgemüse	31.00
Geschnetzeltetes Kalbfleisch Champignonsauce, Butterrösti und Brokkoli	38.00

Das Vegetarische Menu

Saisonale Blattsalate
Gebratene Eierschwämmli, Tomatencrostini mit Basilikum

* * *

Karotten-Kürbissuppe mit Orangen

* * *

Carnaroli Risotto
Mascarpone, Apfel, Lauch und geröstete Baumnüsse

* * *

Limonen-Mango-Charlotte mit Passionsfruchtsauce

CHF 59.00

Das Festival – Menu

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Eierschwämmli
Tomatencrostini mit Basilikum

* * *

Karotten-Kürbissuppe mit Orangen

* * *

Perlhuhnbrust mit Kastanien und Pilzen gefüllt
Schupfnudeln und Bohnen mit Speck

oder

Gebratene Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln mit Landrauchschinken
Papardelle, Mascarpone, Chili, Basilikum und Kirschtomaten

* * *

Schokoladenschnitte mit Zwetschensorbet und Kardamom

CHF 93.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.6%.

Wo Luzern am schönsten isst, ist Frische und Qualität garantiert.

Wo unsere Frischprodukte herkommen:

Kalbfleisch / Schweinefleisch

Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Zentralschweiz und aus Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben. Unser Metzgermeister kennt alle Produzenten persönlich.

Geflügel / Kaninchen

Wir verarbeiten vorwiegend Schweizer Poulet. Für gewisse Speisen verwenden wir Produkte aus Südamerika. Spezialgeflügel und Kaninchen beziehen wir aus Frankreich. Unser Lieferant bürgt für Produkte aus artgerechter Haltung und für deren sorgfältige Verarbeitung.

Lammfleisch

Unser Lammfleisch beziehen wir bei einem zertifizierten Comestibles-Geschäft. Die qualitativ erstklassigen Produkte stammen aus Neuseeland und Australien.

Rindfleisch

Die Metzgerei Felder aus Schwyz liefert uns ausschliesslich knochengereiftes Rindfleisch Für unsere Spezialitätenkarten liefert er uns gelegentlich Rindfleisch aus Australien oder Südamerika. Dieses ist von hoher Qualität, kann aber mit Hormonen oder Antibiotika behandelt worden sein.

Wild

Unser Wildfleisch stammt aus Österreich, Neuseeland und Australien. Besonders strenge Einfuhrkontrollen und unsere verlässlichen Lieferanten bieten Gewähr für saubere Produkte und beste Qualität.

Fisch

Wenn immer möglich beziehen wir Süsswasserfische von zertifizierten Fischern oder aus kontrollierter Zucht.

Meeresfische und Krustentiere stammen aus allen Weltmeeren und gelangen jeweils auf kürzestem Weg in unsere Küche. Der Lachs stammt aus tierfreundlichen, kontrollierten Aquazuchten von den schottischen Orkney Inseln.

Eier / Käse

Schweizer Frühstückseier beziehen wir von unserem Lieferanten, der für artgerechte Haltung der Hühner und für eine sorgfältige Verarbeitung der Produkte einsteht. Für unsere Desserts und Teigwaren verwenden wir ausschliesslich pasteurisierte Eier-Produkte. Unsere Ziegen-, Berg- und Alpkäse stammen alle von der Bergkäserei Langbrügg aus Schüpfheim, mitten in der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Gemüse / Früchte

Bauer Sepp Muff aus Schwarzenbach im Seetal beliefert uns mit saisonalen Früchten und Gemüse aus regionalem Anbau. Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem Europäischen Raum sowie internationale Delikatessen.

Brot

Feine Backwaren wie Brötchen, Gipfeli und Brote beziehen wir täglich ofenfrisch aus den Bäckereien Heini und Rüthemann (Luzern) und beim Beck Barmettler in Stans.