

Guest Chef Gerd Reber / Chef Invité Gerd Reber

	CHF	EUR
Cold Appetizer / Hors d'œuvre froide		
Duck liver and pigeon with jelly of sour cherries and lemon bramata <i>Foie de canard et pigeon à la gelée de griotte et de citron bramata</i>	28.50	23.75
Soup / Potage		
Soup of Jerusalem artichoke and boletus <i>Potage aux artichauts et aux cèpes</i>	15.50	12.92
Main courses / plat principaux		
Cod fillet into the spicy crust, french beans and chorizo <i>Filet de cabillaud dans la croûte d'épices, haricots verts et chorizo</i>	47.00	39.17
Trio of veal on root vegetables and little capons <i>Trio de veau aux légumes-racines et des chapons peu</i>	56.00	46.67
Venison with sweet and sour gravy and seasonal vegetable garnish <i>Chevreuril au jus aigre-doux et garniture de légumes de la saison</i>	55.00	45.84
Cheese trio / Trio de fromage		
Thurblau, Greyerzer, Sbrinz Alp Baumgarten Pickled pineapple, chestnuts served with red wine cherry – chutney – nut honey <i>Thurblau, Gruyère, Sbrinz Alp Baumgarten</i> <i>Ananas mariné et châtaignes, prunes au vin rouge - chutney - miel aux noix</i>	15.50	12.92
Dessert		
Williams pear with Yva mousse and chocolate <i>Poire Williams à la mousse au chocolat et Yva</i>	14.50	12.09
Parfait of champagne, compote of berries with Röteli <i>Parfait à la champagne, compote aux baies au Röteli</i>	14.50	12.09

Appetizers / Les entrées

	CHF	EUR
Tomato salad with mozzarella cheese, balsamic dressing	18.00	15.00
<i>Salade de tomates et mozzarella, sauce balsamique</i>	small Port. 12.00	10.00
*Seasonal leaf salads	18.50	15.42
Blue cheese, figs, avocado		
Citrus – maple syrup dressing		
<i>Salade à feuilles saisonnières</i>		
<i>Fromage bleu, figues, d'avocat</i>		
<i>D'agrumes – vinaigrette au sirop d'érable</i>		
*Seasonal salad with ... / Salade aux...		
- Five pan – fried shrimps	in ad. 10.00	8.30
<i>- Cinq crevettes sautées</i>		
- Four pan – fried scallops	in ad. 12.00	10.00
<i>- Quatre coquilles Saint – Jacques sautées</i>		
Smoked salmon from Scotland	28.50	23.75
Honey – pommery – mustard sauce, capers and toast	small Port. 19.50	16.25
<i>Saumon fumé d'Ecosse</i>		
<i>Sauce au miel – pommery – moutarde, câpres et toast</i>		
Mediterranean beef tartar with chanterelles	25.00	20.83
Pecorino and focaccia	small Port. 17.00	14.17
<i>Tartare de bœuf, chanterelles, Pecorino et focaccia</i>		

Soups / Les potages

Artichokes cream soup with crispy bacon	14.50	12.08
<i>Potage d'artichauts et bacon croustillant</i>		
Clear mushroom soup with smoked ham – herb roulade	15.50	12.91
<i>Soupe aux champignons clairs avec roulade de jambon fumé et herbes</i>		

Pasta and risotto / *Pâtes et risotto*

	CHF	EUR
Tandoori noodles	25.00	20.83
Mung bean sprouts, vegetable strips and Shiitake mushrooms	small Port. 18.00	15.00
<i>Nouilles Tandoori</i>		
<i>Germes de haricot mungo, julienne de légumes et les champignons shiitake</i>		
Potato gnocchi with cream sauce and mushrooms	24.50	20.41
Gnocchi de pommes de terre aux champignons	small Port. 18.00	15.00
Sauce à la crème		
Taleggio cheese ravioli	22.50	18.75
Mushrooms, olives, herbs and lemon oil	small Port. 16.00	13.33
<i>Raviolis au fromage Taleggio</i>		
<i>Champignons, olives, les herbes et l'huile de citron</i>		
Carnaroli risotto	23.50	19.58
Mascarpone, chestnuts, pumpkin and pear	small Port. 18.00	15.00
<i>Risotto Carnaroli</i>		
<i>Mascarpone, châtaignes, potiron et poires</i>		
Pasta dish with... / Plat avec...		
- Five pan – fried shrimps	in ad. 10.00	8.33
<i>- Cinq crevettes sautées</i>		
- Four pan – fried scallops	in ad. 12.00	10.00
<i>- Quatre coquilles Saint – Jacques sautées</i>		

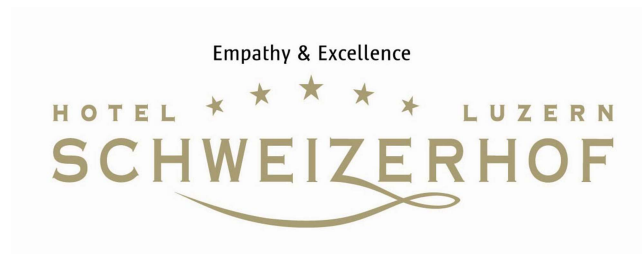
Empathy & Excellence



Evergreens

	CHF	EUR
Lake Geneva char on honey sage foam Gorgonzola polenta and zucchini balls <i>Filets d'omble chevalier du Léman, sauce au miel et sauge</i> <i>Polenta au gorgonzola et courgettes</i>	33.00	27.50
Pan – fried filets of perch with diced tomatoes, lemon Steamed potatoes and leaf – spinach <i>Filets de perche sautés, tomates, filets de citron</i> <i>Pomme de terre et feuilles d'épinard</i>	35.50	29.58
Spaghetti with pan – fried jumbo shrimps Spicy tomato sauce and green olives <i>Spaghetti aux crevettes géantes</i> <i>Sauce tomate piquante et olives vertes</i>	43.00	35.83
Grilled sirloin steak from Schwyz, Café de Paris Potatoes au gratin and vegetables <i>Entrecôte de bœuf de Schwyz grillée, Café de Paris</i> <i>Gratin de pomme de terre et légumes</i>	46.00	38.33
Lucerne's favourite "Chügelipastetli" Stew of veal and pork with cream sauce and mushrooms Filled in puff pastry accompanied by vegetables <i>Le véritable vol – au – vent à la Lucernoise "Chügelipastetli"</i> <i>Accompagné d'un choix de légumes</i>	35.00	29.16
Traditional "Wienerschnitzel" French fries and green beans <i>Escalpe de veau à la Viennoise, pommes frites et haricots verts</i>	36.00	30.00
Pork Cordon – Bleu with cheese French fries and market vegetables <i>Cordon – Bleu du porc, pommes frites et légumes</i>	31.00	25.83
Sliced veal, mushroom sauce, roesti potatoes and broccoli <i>Émincé de veau, roesti et brocoli</i>	38.00	31.66

The actual Euro exchange is € 1.20. Rate of the day will be applied / All prices includes service charge and VAT
Les prix Euro sont fixés au cours de € 1.20. Les changements de prix sont calculés au change du jour. / TVA y compris



Vegetarian menu / *Menu végétarien*

Seasonal leaf salads

Dates, fennel, avocado, orange dressing with maple syrup

Salade à feuilles saisonnières

Dates, fenouil, avocat, vinaigrette à l'orange avec sirop d'érable

* * *

Artichokes cream soup with roasted nuts

Potage d'artichauts aux noisettes grillées

* * *

Mushrooms, olives, herbs and lemon oil

Taleggio cheese ravioli

Raviolis au fromage Taleggio

Champignons, olives, les herbes et l'huile de citron

* * *

Mousse of amaretti with orange salad

Mousse de amaretti à la salade d'oranges

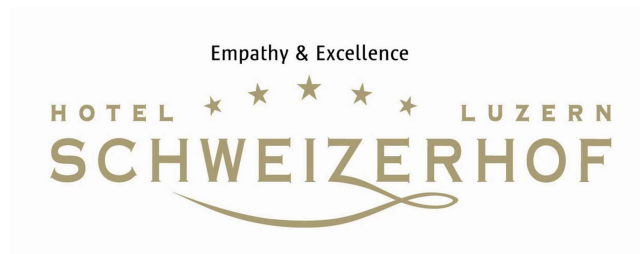
CHF 59.00 / EUR 49.17

Meat declaration:

Switzerland: Beef tatar, veal, beef and porc, smoked ham

France: Guinea-fowl

The actual Euro exchange is € 1.20. Rate of the day will be applied / All prices includes service charge and VAT
Les prix Euro sont fixés au cours de € 1.20. Les changements de prix sont calculés au change du jour. / TVA y compris



The season menu / *Menu de saison*

Seasonal leaf salads

Dates, fennel, avocado, orange dressing with maple syrup

Salade à feuilles saisonnières

Dates, fenouil, avocat, vinaigrette à l'orange avec sirop d'érable

* * *

Artichokes cream soup with scallops

Potage d'artichauts aux coquilles

* * *

Glazed duck breast

Tandoori noodles, sprouting seeds, pomegranate, pepper sauce

Nouilles de Tandoori, graines germées, la grenade, sauce au poivre

Magret de canard glacé

or / ou

**Pan – fried fillet of pike – perch with mustard crust
Ravioli stuffed with taleggio cheese, caramelised fennel
and lemon – thyme sauce**

Filet de sandre en croûte de moutarde

Raviolis farcis au fromage Taleggio, fenouil caramélisé

et à la sauce au citron - thym

* * *

Mousse of amaretti with orange salad

Mousse de amaretti à la salade d'oranges

CHF 93.00 / EUR 77.50