

# Vorspeisen

## **Sauerampfercrèmesuppe**

mit Knoblauch-Croûtons

Fr. 12.80

## **Crèmesuppe vom Spargel**

mit Gemüsewürfel und Ragout vom Spargel

unter der Rahmhaube

Fr. 12.80

## **Spargelsalat mit Zitronen-Dill-Frischkäse**

geräucherter Lachs und Toast

Fr. 18.80

## **Knuspriges Frühlingsbruschetta**

mit Spargeln und Rohschinken

Parmesan gratinert

Fr. 13.80

# Hauptspeisen

## **Rosa gebratenes Entrecôte (200 g) vom Irischen Freilandrind nach Bordelaiser Art**

dazu sautierte Frühlingkartoffeln

und zweierlei Spargel

Fr. 48.80

## **Entrecôte vom Irischen Lamm unter der Pistazienkruste**

an Portweinjus

dazu Kartoffelgratin

zweierlei Spargel

Fr. 52.80

## **Bärlauchrisotto**

mit gebratenen Garnelen

garniert mit Radiesli

Fr. 36.80

inklusive 8.1% Mwst

**Zarte Filetmedaillons vom Luzerner Schwein**

mit sautierter Frühlingsmorchel an Portweinjus

dazu zweierlei Spargeln

begleitet von Bärlauchrisotto

Fr. 43.80

**Frühlingsfächer**

gebratene Schnitzel vom Kalb

an Radiesli-Honig-Pommery-Relish

mit zweierlei Spargeln

dazu sautierte Frühlingskartoffeln

Fr. 42.80

**Gebratene Schweizer Pouletbrust**

an Honig-Senf-Sauce mit knusprigem Speck

serviert mit Bärlauchpapardelle

zweierlei Spargeln

Fr. 33.80

**Sous-vide gegarter Safran-Fenchel (VEGANES Gericht)**

auf Crème fraîche und Harissa, dazu tournierte Salzkartoffeln

Fr. 29.80

**Spargeln Napoleon**

weisser Spargel unter Bündner Rohschinken, mit Parmesan gratiniert

serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Bearnaise

Fr. 36.50

**Portion weisse Spargeln**

serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Bearnaise

Fr. 32.80

**Bündner Rohschinken (als Beilage zu Spargeln)**

Fr. 10.80

## Ein fulminanter Start

### **Knackige Blattsalatschüssel**

mit Sprossen  
an Hausdressing  
Fr. 9.80

### **Gemischte Salatschüssel an Hausdressing**

mit Kernen, Croûtons und Granatapfel  
Fr. 11.80

### **Beefsteak Tartar**

zartes Rindfleisch vom Metzger Matter mit unserer Hausmarinade  
dazu Briochetoast und Butter  
Fr. 25.80

### **Rindscarpaccio vom Weiderind**

mit Trüffelöl, getrockneten Trauben und geschroteten Baumnüssen  
gehobelter Parmesan  
Fr. 18.80

## Heiss begehrt

### **Schnecken nach Art des Hauses (6 Stück)**

Fr. 17.80

### **Crevetten aglio olio e peperoncini (heiss serviert) Black Tiger Crevetten**

Fr. 17.80

### **Tagessuppe (s'hed solangs hed)**

Fr. 10.80

# Aus Stall und Wiese

## **Schnitzel vom Milchkalb nach Wiener Art**

dazu Preiselbeer und Zitrone  
serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse  
Fr. 42.80

## **Geschnetzeltes Kalbfleisch Luzerner Art**

an Rahmsauce mit Champignons  
mit à la minute gebratener Butterrösti  
Fr. 38.80

## **Kalbscordonbleu**

gefüllt mit Schinken und Käse von der Chretzenalp am Pilatus  
serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse  
Fr. 44.80

## **Sautierte Kalbsleber mit Speckwürfeli**

mit Butter, Zwiebeln und Jus, dazu knusprige Rösti  
Fr. 38.80

## **Beefsteak Tartar (140g)**

zartes Rindfleisch vom Metzger Matter mit unserer Hausmarinade  
serviert mit Briochetoast und Butter  
Fr. 34.80

## **Gebratenes Steak vom Luzerner Säuli**

mit Bärlauchbutter überbacken  
serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet  
Fr. 34.80

## **Panierte Schnitzel vom Luzerner Schwein**

mit Pommes frites und Gemüsebouquet  
Fr. 29.80

## **Buurebratwurst von der Metzgerei Matter (200g)**

an Zwiebelsauce, dazu Pommes frites  
Fr. 28.80

## Aus dem Wasser

**Fischknusperli** garniert mit Salaten, dazu Sauce Tartare  
Fr. 32.80

**Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee**  
an Bärlauchsauce  
dazu Salzkartoffeln und weisser und grüner Spargel  
Fr. 38.80

## Vegetarische Ecke

**Ravioli gefüllt mit Frühlingsmorcheln**  
mit in Extra Virgin Olivenöl sautierten Spargelwürfel und Zitronenthymian  
Fr. 33.80

**Malfatti Spinat Ricotta Nocken**  
auf fruchtiger Tomatensauce  
garniert mit Rucola und Parmesanflocken  
Fr. 28.80

## Beilagenänderungen

**Gemüse als zusätzliche Beilage**  
Fr. 6.80

**Rösti als Beilagenänderung**  
Fr.+3.50

### Weinkarte



### Vegane Speisen



### Speisekarte

E / F / I / SP / P



#### Fleischdeklaration:

Schwein, Poulet, Kalb aus CH, Rind aus IRL / Arg, Lamm aus Irland, Pferd aus CDN / USA,  
Wild aus CH/A, frische Teigwaren hausgemacht/Bottega Safra Luzern

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

**Fischdeklaration:** Albeli und Felchen aus CH, Zander von der Binnenfischerei RUS, Fischknusperli aus NZL Atlantik und Crevetten aus Vietnam

**Brotdeklaration:** Unser Brot stammt von der Bäckerei Sutter in Horw und von der Bäckerei Hiestand in Schlieren

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Preise für Hahnenburger in CHF:

2dl/2

3dl/2.5

5dl/3.5

1lt/5.50

Preis für zusätzliches Gedeck:

CHF 5.50

inklusive 8.1% Mwst

