

Festliches zum Jahresende

Vorspeisen

Kräftige Steinpilzsuppe
mit sautierten Steinpilzen

Fr. 14.80

Gebratene Entenleber auf Brioche
dazu Apfelschnitze an Weissm Portwein

Fr. 22.50

Schüssel vom Nüsslisalat
mit Croûtons, gehacktem Ei und Speckwürfeli
an Französischem Dressing

Fr. 14.80

Edelstücke

Chateaubriand vom Irischen Weiderind

(ab 2 Personen)

auf der Platte serviert

dazu Sauce Bearnaise

reichhaltige Gemüsegarnture und Kroketten

Fr. 62.50

Les deux Filets

Zartes Rinds- und Kalbsfiletmedaillon

an Sauce Bearnaise und Cognac-Morchelsauce

dazu Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Fr. 57.50

Filet vom Irischen Weiderind

an Rosa-Pfeffersauce

serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse

Fr. 56.50

Gebratene Medaillons vom Reh-Entrecôte

an ‚wilder‘ Rahmsauce

hausgemachte Butterspätzli

dazu saisonales Gemüse

Fr. 45.50

Diese Speisen servieren wir Ihnen von 11.30 – 13.30
und von 18.00 bis 20.30
Preise inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

Ein fulminanter Start

Knackige Blattsalatschüssel

mit Blätterteigstange
an Hausdressing
Fr. 9.80

Gemischte Salatschüssel an Hausdressing

mit angemachten Salaten
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 e olio e peperoncini (heiss serviert) Black Tiger Crevetten

Fr. 17.80

Kürbis-Honigsamtsüppchen

unter der Rahmhaube mit gerösteten Kürbiskernen
und deren Öl
Fr. 12.80

Tagessuppe (s'hed solangs hed)

Fr. 10.80

inklusive 8.1% Mwst

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

Gebratene Pouletbrust im Kürbismantel

auf ‚wilder‘ Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzli und Rosenkohl
Fr. 33.80

Gebratenes Steak vom Luzerner Säuli

an Café de Paris
serviert mit Butternudeln 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 Müllerin Art
an Mandelbutter
dazu Salzkartoffeln und Cashew-Blattspinat
Fr. 38.80

Vegetarische Ecke

Trüffelraviolini
an Salbeibutter, mit frittiertem Rucola
Fr. 33.80

Vegane Kartoffelroulade
mit Wirsing- und Herbsttrompetenfüllung auf Rotkraut
dazu vegane Wildrahmsauce
Fr. 31.50

Beilagenänderungen

Gemüse als zusätzliche Beilage
Fr. 6.80
Rösti als Beilagenänderung
Fr.+3.50

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 Safrà 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