

Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

(Unser Lokal bietet Platz für ca. 60 Personen)

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|------------------|
| <i>- Kleiner grüner Salat</i> | <i>6.00 Fr.</i> |
| <i>- Kleiner gemischter Salat</i> | <i>9.50 Fr.</i> |
| <i>- Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcrôtons</i> | <i>10.50 Fr.</i> |
-

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|------------------|
| <i>- Bouillon mit diversen Einlagen erhältlich mit hausgemachten Flädli, Gemüsestreifen, Eierstich, Backerbsen</i> | <i>5.00 Fr</i> |
| <i>- Knoblicrèmesuppe mit Rahmhäubchen in einer knusprigen Brottasse serviert</i> | <i>10.50 Fr.</i> |
| <i>- andere Crèmesuppen deiner Wahl</i> | <i>5.50 Fr.</i> |

Hauptgerichte

Menu 1

*Luzerner Chügelipastetli mit Pommes – frites oder Wildreis
und Gemüse garnitur* 20.50 Fr.

Menu 2

Riz Casimir 22.50 Fr.

Menu 3

*Pouletbrustschnitzel mit Kräuterschaum, Pommes - frites
und Gemüse garnitur* 23.50 Fr.

Menu 4

*Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce,
Nudeln und buntes Gemüse* 24.50 Fr.

Menu 5

Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti 24.50 Fr.

Menu 6

*Schweinssteak an Calvados - Rahmsauce mit Apfelstückchen,
Pappardellen und Gemüse garnitur* 28.50 Fr.

Menu 7

*Schweinscarrébraten an Morchelrahmsauce,
Safran - Nüdeli und buntes Gemüse* 29.50 Fr.

Menu 8

*Schweinscordon - bleu mit Pommes - frites
und buntes Gemüse* 30.50 Fr.

Menu 9

*Bödisteak (Rindssteak im Speckmantel) mit Kräuterschaum
Pommes - frites und buntes Gemüse* 30.50 Fr.

Menu 10

*Schweinsfilet am Stück gebraten, an Pfeffersauce
Röstikroketten und buntes Gemüse* 36.50 Fr.

Menu 11

*Zartrosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Röstikroketten und Gemüse garnitur* 39.50 Fr.

Menu 12

*Rindsfilet am Stück gebraten, an Morchelrahmsauce
Pommes - Williams und buntes Gemüse* 46.00 Fr.

Desserts

- Hausgemachte gebrannte Crème 7.00 Fr.

- Hausgemachtes Schoggimousse 7.50 Fr.

- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 8.80 Fr.

- Vanilleglace mit Sörenberger Erdbeerlikör 9.80 Fr.

- Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 9.80 Fr.

Desserts sind auch a la carte möglich

- Diverse Torten Stückweise: 5.50 Fr.

Schwarzwälder, Sacher, Royal, Quark, Williams, Grand Manier

Frag nach dem saisonalen Angebot z. B. Romanoff, Nesselrode...

Aperitif - und Dessertwein

| | | |
|--|------|-------|
| Montes, Sörenberger Erdbeerwein | 50cl | 29.00 |
| <i>Herkunft: Schweiz, Luzern, Birkenhof, Fam. Schnider</i> | | |
| <i>Eine Kreation aus besonders fruchtigen Erdbeeren, gewachsen auf 1100 m ü.M., zwischen Rothorn und Schrattenfluh</i> | | |
| Spumante Cuvée Brut | 75cl | 39.50 |
| <i>Schaumwein</i> | | |
| <i>Herkunft: Italien, Kellerei For Due</i> | | |

Weisswein 50cl

| | |
|--|-------|
| Fendant Caves du Paradis | 20.50 |
| <i>Herkunft: Schweiz, Sierre, Raphael & Olivier Roten</i> | |
| Heida Héritage AOC | 25.00 |
| <i>Herkunft: Schweiz, Wallis, Philippe Varone Vins</i> | |
| <i>Rosenduft, Zitrone, geriebene Haselnüsse, Süssholz, getoastetes Brot</i> | |
| Maienfelder Cuvée Blanc AOC | 27.50 |
| <i>Herkunft: Schweiz, Graubünden, Wullschleger Weinbau</i> | |
| <i>Assemblage aus Chardonnay & Sauvignon blanc</i> | |
| <i>Fruchtiger - nach exotischen Früchten duftender Weisswein, Mango - Ananas</i> | |

Weisswein 75cl

| | |
|--|-------|
| Pinot Grigio IGT | 35.50 |
| <i>Herkunft: Italien, Veneto, Kris Winery</i> | |
| <i>Akazienblüten, Zitrone, Mandarinen, Aprikosen, Mandeln</i> | |
| Maienfelder Chardonnay AOC | 38.50 |
| <i>Herkunft: Schweiz, Graubünden, Wullschleger Weinbau</i> | |
| <i>Gehaltvoller Weisswein mit fruchtigem Bouquet; Aprikosen - Pfirsicharomen</i> | |
| <i>Im Abgang mit feinem, kräftigem Rückaroma</i> | |

Rotwein 50cl

| | |
|---|-------|
| Dôle Cave du Paradis AOC | 20.50 |
| <i>Herkunft: Schweiz, Sierre, Raphael & Olivier Roten Assemblage Pinot Noir und Gamay</i> | |
| Nero d'Avola, IGT | 25.00 |
| <i>Herkunft: Italien, Sizilien Klarer rubinroter Wein, leicht würzig und fruchtig; Feiner Geschmack und leicht tanninhaltig</i> | |
| Maienfelder Pinot Noir AOC | 27.00 |
| <i>Herkunft: Schweiz, Graubünden, Wullschleger Weinbau Kräftiges, seidenes, würziges Bouquet. Himbeer - Heidelbeeraroma, tiefes Rubin, weicher Gerbstoff, schöne Harmonie</i> | |

Rotwein 75cl

| | |
|--|-------|
| Ripasso Valpolicella Superiore DOC | 43.00 |
| <i>Herkunft: Italien, Valpolicella Maraschino - Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Süssholz, Toastwürze; weiche Tannine, rund und geschmeidig</i> | |
| Primitivo di Manduria DOC | 44.00 |
| <i>Herkunft: Italien, Provinz Tarent Schwarze eingekochte Früchte, süssliche Gewürze</i> | |
| Dark Knight IGT | 45.00 |
| <i>Herkunft: Italien, Toskana, Castello di Gabbiano Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen; harmonisch, mit samtigem Tannin und einem geschmeidigen und süssen Abgang</i> | |
| INICI Priorat DOC | 47.00 |
| <i>Herkunft: Spanien, Provinz Priorat Rote Beeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Anis; ausgewogen und lang am Gaumen, mit reifen Tanninen und einem Hauch Vanille</i> | |
| Cornalin AOC | 48.00 |
| <i>Herkunft: Schweiz, Wallis, Philippe Varone Vins Kräftige Aromen mit Düften von Waldbeeren und wilden Kirschen; Ein samtartiger, ausgeglichener und eleganter Rotwein</i> | |
| Malbec Barrel Selection | 53.00 |
| <i>Herkunft: Argentinien, Provinz Mendoza, Valle de Uco Vollmundig, kräftig, saftig, intensiv, breit</i> | |