

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	21.50
<i>Herkunft: Schweiz, Sierre, Raphael & Olivier Roten</i>	
Heida Héritage AOC	26.00
<i>Herkunft: Schweiz, Wallis, Philippe Varone Vins</i>	
<i>Rosenduft, Zitrone, geriebene Haselnüsse, Süssholz, getoastetes Brot</i>	
Maienfelder Cuvée Blanc AOC	28.50
<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	37.50
<i>Herkunft: Italien, Veneto, Kris Winery</i>	
<i>Akazienblüten, Zitrone, Mandarinen, Aprikosen, Mandeln</i>	
Maienfelder Chardonnay AOC	39.50
<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	21.50
<i>Herkunft: Schweiz, Sierre, Raphael & Olivier Roten Assemblage Pinot Noir und Gamay</i>	
Nero d'Avola, IGT	26.00
<i>Herkunft: Italien, Sizilien Klarer rubinroter Wein, leicht würzig und fruchtig; Feiner Geschmack und leicht tanninhaltig</i>	
Maienfelder Pinot Noir AOC	28.00
<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	44.00
<i>Herkunft: Italien, Valpolicella Maraschino - Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Süssholz, Toastwürze; weiche Tannine, rund und geschmeidig</i>	
Primitivo di Manduria DOC	45.00
<i>Herkunft: Italien, Provinz Tarent Schwarze eingekochte Früchte, süssliche Gewürze</i>	
Dark Knight IGT	46.00
<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	48.00
<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	49.00
<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>	