

# 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 Brotcrôutons</i> | <i>10.50 Fr.</i> |

---

## *Warme Vorspeisen*

- |  |                  |
|--|------------------|
| <i>- Bouillon mit diversen Einlagen<br/>erhältlich mit hausgemachten Flädli, Gemüsestreifen,<br/>Eierstich, Backerbsen</i> | <i>5.00 Fr</i>   |
| <i>- Knoblicrèmesuppe mit Rahmhäubchen<br/>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  
*Herkunft: Schweiz, Luzern, Birkenhof, Fam. Schnider*  
*Eine Kreation aus besonders fruchtigen Erdbeeren,*  
*gewachsen auf 1100 m ü.M., zwischen Rothorn und Schrattenfluh*

## Weisswein 50cl

---

**Fendant Caves du Paradis** 21.50  
*Herkunft: Schweiz, Sierre, Raphael & Olivier Roten*

**Heida Héritage AOC** 26.00  
*Herkunft: Schweiz, Wallis, Philippe Varone Vins*  
*Rosenduft, Zitrone, geriebene Haselnüsse, Süssholz, getoastetes Brot*

## Weisswein 75cl

---

**Pinot Grigio, Luna DOC** 37.50  
*Herkunft: Italien, Venezie, Cecilia Beretta*  
*Intensiv, fruchtig, mit Nuancen von Birnen, Aprikosen und Akazien;*  
*Harmonisch am Gaumen*

**Maienfelder Chardonnay AOC** 39.50  
*Herkunft: Schweiz, Graubünden, Wullschleger Weinbau*  
*Gehaltvoller Weisswein mit fruchtigem Bouquet; Aprikosen - Pfirsicharomen*  
*Im Abgang mit feinem, kräftigem Rückaroma*

**Rosé: Vino Rosato d'Italia** 36.50  
*Herkunft: Italien, Abruzzen, Senza Parole*

## Rotwein 50cl

---

<b>Dôle Cave du Paradis AOC</b>	21.50
<i>Herkunft: Schweiz, Sierre, Raphael &amp; Olivier Roten Assemblage Pinot Noir und Gamay</i>	
<b>Nero d'Avola, IGT</b>	26.00
<i>Herkunft: Italien, Sizilien Klarer rubinroter Wein, leicht würzig und fruchtig; Feiner Geschmack und leicht tanninhaltig</i>	
<b>Maienfelder Pinot Noir AOC</b>	28.00
<i>Herkunft: Schweiz, Graubünden, Wullschleger Weinbau Kräftiges, seidenes, würziges Bouquet. Himbeer - Heidelbeeraroma, tiefes Rubin, weicher Gerbstoff, schöne Harmonie</i>	

## Rotwein 75cl

---

<b>Scirè Bolgheri Rosso</b>	43.50
<i>Herkunft : Italien, Bolgheri Ceralti Eher trockener, üppiger Wein. Erdig, vollmundig mit Note von dunklen Früchten</i>	
<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	45.00
<i>Herkunft: Italien, Provinz Tarent Schwarze eingekochte Früchte, süssliche Gewürze</i>	
<b>Dark Knight IGT</b>	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>	
<b>INICI Priorat DOC</b>	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>	
<b>Cornalin AOC</b>	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>	

# *Unsere Weine im Offenausschank*

---

## *Weisswein 10 cl*

---

<i>Fendant Caves du Paradis</i>	5.30
<i>Pinot Grigio DOC</i>	6.30
<i>Heida Héritage AOC</i>	6.50

## *Roséwein 10 cl*

---

<i>Vino Rosato d'italia</i>	6.00
-----------------------------	------

## *Rotwein 10 cl*

---

<i>Nero d'Avola IGT</i>	6.50
<i>Primitivo di Manduria</i>	7.50
<i>Cornalin AOC</i>	8.30