WEIHNACHTSMENÜ

Vorspeisen

- Karotten-Ingwersuppe mit Vanilleschaum und Orange — 13.00
  Carrot-ginger soup with vanilla foam and orange
- Kräftige Ochsenschwanzsuppe, mit Eierstich und Wurzelgemüse — 17.00
  Oxtail soup with poached egg and root vegetables
- Nüsslisalat mit sautierten Speckstreifen, Ei, Kürbiskernen und Croûtons, an französischem Hausdressing — 17.00
  Field salad with sautéed bacon strips, eggs, pumpkin seeds and croutons, with french house dressing
- Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Sanddorn, Orangenfilets und Meerrettich-Vinaigrette — 25.00
  Graved Swiss salmon - with sea buckthorn, orange fillets and horseradish vinaigrette
- Geräucherte Entenbrust mit Apfelselleriesalat, Mandarinengel und gerösteten Baumnüsse — 19.00
  Smoked duck breast with apple and celery salad, mandarin gel and roasted walnuts

Hauptgänge

- Original Luzerner Chügelipastetli mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Kalbsbrätkügeli, Champignons, Äpfeln und in Cognac eingelegten Weinbeeren, serviert mit Marktgemüse — 44.00
  Speciality of Lucerne „Chügelipastetli“ Puff pastry filled with veal in a cream sauce, mushrooms, apple, marinated grapes in Cognac, served with seasonal vegetables
- Kalbsfilet mit Madeira Trüffelsauce, Selleriepüree und hausgemachten Spätzli — 62.00
  Veal fillet with Madeira truffle sauce, celery purée and homemade spätzli
- Geschmortes Rindskopfbäggli mit Polenta, Rotkohl und kräftiger Rotweinsauce — 42.00
  Braised beef cheek with Polenta, creamed savoy cabbage and a red wine sauce
- Bio Berg-Lamm Rack mit Pistazien, Kartoffelgratin und Babykarotte, an Portwein Jus — 59.00
  Rack of lamb with pistachio, potato gratin and baby carrots in a port wine jus
- Swiss Alpine Lachs mit Apfel Sellerie Püree, Lauchasche und Schwarzwurzel, an, Nussbutter-Kartoffeln und Zitrus-Hollandaise — 45.00
  Swiss Alpine salmon with apple and celery purée, leek ash and black salsify, served with nut butter potatoes and citrus hollandaise
- Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Kernser Bio Pilzen, Baby Spinat und Taleggiosauce dazu Kürbiskerne und -öl — 38.00
  Homemade Spätzli with fried mushrooms, baby spinach and Taleggio sauce with pumpkin seeds and oil

Desserts

- Variation von der Schokolade - Schokoladenküchlein, Vollmilch Cremeux, Glace von weisser Schoggi, Mangoragout und Kakaobohne — 14.00
  Chocolate tartlets, milk chocolate crèmeux, white chocolate ice cream, mangoragout and cocoa beans
- Birnen Glühwein Tiramisu mit Pistazie und hausgemachter Zimglace — 14.00
  Pear mulled wine tiramisu with pistachios and homemade cinnamon ice cream
- Feine Käseauswahl aus der Alpenregion mit Feigensenf und Früchtebrot — 18.00
  a selection of cheeses from the Alpine region with fig mustard and fruit bread

Die gekennzeichneten Speisen servieren wir auch am Nachmittag

alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mwst