

# Vorspeisen

## **Gurken-Mandel-Gazpacho**

mit Kräutercroûtons

Fr. 12.80

## **Crèmesuppe vom Sellerie und Rucola**

mit Limetten-Minzöl

Fr. 12.80

## **Zwei knusprige Bruschette**

begleitet von Rohschinken und Oliven

Fr. 13.80

## **Burrata Estate**

mit Wassermelonen-Salsa und Minze

à Fr. 14.80

# Hauptspeisen

## **Cordon Bleu vom Luzerner Säuli**

gefüllt mit Fribourger Vacherin und Hinterschinken

serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Fr. 35.50

## **Surf and Turf**

Rinds-Tartar an würziger Senf-Meerrettichsauce

begleitet von gebratenen Riesengarnelen

dazu Schalottenmousse

dazu Briochetoast und Butter

Portion Fr. 39.80

Vorspeise Fr. 33.80

inklusive 8.1% Mwst

**Rosa gebratenes Entrecôte (200 g) vom Schweizer Rind**

unsere leichte Kräutersauce  
dazu Kartoffelkroketten und Speckbohnen  
Fr. 49.80

**Rumpsteak vom Black Angus-Rind**

an geschmorten Balsamico-Kirschtomaten mit Burrata  
dazu Bratkartoffeln  
Fr. 39.80

**Bowl vom Curry-Pouletsalat**

mit angemachten Salaten, Melonen, Ananas und Beeren  
Fr. 29.80

**Club Sandwich 'Felmis Style'**

mit gebratener Pouletbrust, Speck und Tomaten  
an rassischer Senf-Honigsauce  
serviert mit Pommes frites  
Fr. 35.80

**Gebratene Tranche vom Norwegischen Lachs**

an fruchtiger Tomaten-Ananassalsa  
Reistürmchen und Cashew-Blattspinat  
Fr. 37.80

**Gebratene Schnitzel vom Milchkalb**

mit hausgemachter Kräuterbutter  
serviert mit gartenfrischer Salatgarniture  
Fr. 39.80

**Roastbeef vom Irischen Weiderind nach Tonnato Style**

Sous-vide gegartes, dünn aufgeschnittenes Rindfleisch  
an Thunasaucen mit Granatapfel, Rucola und Parmesan  
Portion Fr. 34.80  
Vorspeise Fr. 28.80

**Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisaucen**

serviert mit gartenfrischer Salatgarniture  
Fr. 29.80

## Ein fulminanter Start

### **Knackige Blattsalatschüssel**

mit Sprossen  
an Hausdressing  
Fr. 9.80

### **Gemischte Salatschüssel an Hausdressing**

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

### **Carpaccio vom Weiderind**

mit Pinienkernen und Crème fraîche  
gehobelter Parmesan  
Fr. 18.80

## Heiss begehrt

### **Schnecken nach Art des Hauses (6 Stück)**

Fr. 17.80

### **Black Tiger Crevetten aglio olio e peperoncini (heiss serviert)**

Fr. 17.80

### **Tagessuppe (s'hed solangs hed)**

Fr. 10.80

### **Vorspeisen ohne Hauptgang + Fr. 3.50**

# Aus Stall und Wiese

## **Schnitzel vom Milchkalb nach Wiener Art**

dazu Preiselbeer und Zitrone  
serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse  
Fr. 43.80

## **Geschnetzeltes Kalbfleisch Luzerner Art**

an Rahmsauce mit Champignons  
mit à la minute gebratener Butterrösti  
Fr. 39.50

## **Kalbscordonbleu**

gefüllt mit Schinken und Käse von der Chretzenalp am Pilatus  
serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse  
Fr. 46.80

## **Sautierte Kalbsleber mit Speckwürfeli**

mit Butter, Zwiebeln und Jus, dazu knusprige Rösti  
Fr. 39.50

## **Beefsteak Tartar (140g)**

zartes Rindfleisch vom Metzger Matter mit unserer Hausmarinade  
serviert mit Briochetoast und Butter  
Fr. 35.80

## **Gebratenes Schnitzel vom Luzerner Säuli**

an Pilzrahmsauce  
serviert mit Butternudeln und Gemüsebouquet  
Fr. 32.80

## **Panierte Schnitzel vom Luzerner Schwein**

mit Pommes frites und Gemüsebouquet  
Fr. 31.00

## **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**  
an Limetten-Dillsauce  
dazu Salzkartoffeln und Cashew-Blattspinat  
Fr. 39.80

## Vegetarische Ecke

**Tortelli mit Eierschwämmli, Pirsich und Ricottafüllung**  
mit in extra Limetten-Minzöl sautierten Trockenpfirsich und Pinienkernen  
Fr. 33.80

**Gratinierte Cannelloni mit Kräuter-Quarkfüllung**  
auf fruchtiger Tomatensauce  
Fr. 32.50

## Beilagenänderungen

**Gemüse als zusätzliche Beilage**  
Fr. 7.80  
**Rösti als Beilagenänderung**  
Fr.+3.50

### Weinkarte



### Vegane Speisen



### Speisekarte

E / F / I / SP / P



#### Fleischdeklaration:

Schwein, Poulet, Kalb aus CH, Rind aus CH / IRL / Arg, Lamm aus Irland, Pferd aus CDN / USA,  
Wild aus CH/A, frische Teigwaren hausgemacht/Bottega Safra 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