

E chli stenke muess es

Fondue ab 2 Personen

Zeno's Flühli-Käsefondue (300 g)

mit rezentem Äntlibuecher Bergkäse

mit Brotmöckli zum Tunken

Fr. 35.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen folgende Beilagen zusätzlich:

Frische Ananas à Fr. 6.50

Apfelschnitze (roh) à Fr. 5.50

Silberzwiebeln, Essiggurken und mini Mais à Fr. 5.00

Gschwellti à Fr. 5.50

Rohes Freilandeit à Fr. 1.80

Rindsfilet Palm Beach

auf heissem Stein serviert

mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites

Fr. 54.50

Festliches zum Jahresende

Vorspeisen

Hausgemachtes Hummersamtsüppchen
mit Knoblauch-Garneleneinlage

Fr. 14.80

Hausgemachte Gänseleberterrine
mit unserem Feigensenf und Briochetoast

Fr. 22.50

Schüssel vom Nüsslisalat
mit Croûtons und gehacktem Ei
an Französischem Dressing

Fr. 12.90

Edelstücke

Chateaubriand vom Irischen Weiderind

(ab 2 Personen)

auf der Platte serviert

dazu Sauce Bearnaise

reichhaltige Gemüse garniture und Kratoffelkroketten

Fr. 59.50

Les deux Filets

Zartes Rinds- und Kalbsfiletmedaillon

an Sauce Bearnaise und Morchelrahmsauce

dazu Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Fr. 54.50

Rückenfilet vom Entlebucher Lamm provençale

an Knoblauchjus

serviert mit Lyonerkartoffeln und Speckbohnen

Fr. 49.50

Surf and Turf

Filet vom Irischen Weiderind

begleitet von gebratener Riesencrevette und Jakobsmuschel

auf Hummersauce

serviert mit Süsskartoffelpürée und buntem Gemüse

Fr. 52.50

Thomi's gebratener Wolfsbarsch

auf Peperoni-Julienne mit Honig und Rum

dazu gebratene Gemüsebanane

Fr. 32.50

Diese Speisen servieren wir Ihnen von 11.30 – 13.30
und von 18.00 bis 20.30
Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Ein fulminanter Start

Knackige Blattsalatschüssel mit Blätterteigstange
an Hausdressing
Fr. 8.90

Gemischte Salatschüssel an Hausdressing
mit angemachten Salaten
Fr. 9.80

Beefsteak Tartar mit Briochetoast und Butter
Fr. 23.50

Rindscarpaccio vom Weiderind
mit unserem Quittenchutney
Fr. 17.80

Heiss begehrt

Schnecken nach Art des Hauses (6 Stück)
Fr. 12.80

Crevetten aglio e olio (heiss serviert) Black Tiger Crevetten
Fr. 15.50

Sellerie-Apfelsuppe mit karamellisierten Walnüssen
Fr. 10.80

Tagessuppe (s'hed solangs hed)
Fr. 9.50

inklusive 7.7% Mwst

Aus Stall und Wiese

Grilliertes Kalbsschnitzel an vitaminreicher Grapefruit-Sauce

dazu hausgemachte Pappardelle und Gemüsebouquet

Fr. 39.90

Geschnetzeltes Kalbfleisch Luzerner Art

an Rahmsauce mit Champignons

mit à la minute gebratener Butterrösti

Fr. 36.90

Kalbscordonbleu

serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse

Fr. 43.50

Sautierte Kalbsleber

mit Butter, Zwiebeln und Jus, dazu knusprige Rösti

Fr. 34.90

Entrecôte vom Irischen Weiderind an Sellerie-Specksauce (200g)

serviert mit Duchesse-Kartoffeln und Gemüsebeilage

Fr. 45.50

Beefsteak Tartar (140g) serviert mit Briochetoast und Butter

Fr. 32.50

Panierte Schnitzel vom Luzerner Schwein

mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Fr. 27.80

Gebratenes Steak vom Luzerner Schwein (200g) Café de Paris

serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebeilage

Fr. 32.50

Buurebratwurst von der Metzgerei Matter (200g)

an Zwiebelsauce, dazu Pommes frites

Fr. 24.80

Pouletbrust mit crèmiger Kräuterfüllung

auf Marsala-Jus

mit Duchesse-Kartoffeln und Gemüsebeilage

Fr. 31.50

Gemüsebeilage

Fr. 6.80

Rösti als Beilagenänderung

Fr.+3.50

inklusive 7.7% Mwst

Aus dem Wasser

Fischknusperli garniert mit Salaten, dazu Sauce Tartare
Fr. 27.90

Pochierte Albelifilets aus dem Vierwaldstättersee
an feiner Beurre blanc, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat
Fr. 32.90

Vegetarische Ecke

Hausgemachte Gemüselasagne
Fr. 26.50

Halloumikäse im Pankomantel
mit Jogi's gebratenen Nudeln
Fr. 27.50

Unsere Karten stehen auf unserer Homepage zur Verfügung. Scannen Sie den Code mit dem Mobiltelefon und gelangen Sie direkt zur gewünschten Karte.

Weinkarte



Speisekarte



Speisekarte
E / F / I / SP / P



Fleischdeklaration:

Schwein, Poulet, Kalb aus CH, Rind aus CH / IRL, Lamm aus CH / AUS, Pferd aus CDN / USA,
Wild aus CH, Wachtel aus F, Fasan aus F, 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 aus CH, Egli aus Polen, Zander von der Binnenfischerei RUS, Wolfsbarsch Aquakultur Türkei,
Fischknusperli aus NZL und Crevetten aus Vietnam

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

inklusive 7.7% Mwst

