

Vorspeisen

Nüsslisalat marktfrischer Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûton	14
Reussfähre Salat Blattsalate mit lauwarmen Speckstreifen und Champignon	13
Salat mit Rauchlachs Salatbouquet mit Rauchlachs und Meerrettichschaum serviert	18
Rindscarpaccio fein geschnittene Rindshuft mit Olivenöl und Parmesanspänen	16/28
Rindstatar saftiges Rindstatar serviert mit Toast und Butter	18/32
Dattelsuppe cremige Dattelsuppe mit einer frischen Rahmhaube	11
Kokossuppe hausgemachte sämige Kokossuppe mit Gemüsestreifen	13

Fisch

Felchenfilet aus dem Sempachersee frische Felchenfilet in Mandelbutter dazu Wildreis und Gemüse	36
Steinbutt Steinbuttfilet in Zitronengrassauce mit Basmatireis und Gemüse	38
Fischknusperli Zanderknusperli mit Tartarsauce dazu Pommes frites und Salat	28

Fleischlos

Spätzlipfanne Spätzlieintopf mit frischem Gemüse und Pilzen im Ofen überbacken	25
Gemüsecurry rassiges indisches Gemüsecurry mit Basmatireis und Papadam	26
Fritschipastetli Luzerner Pastetli mit einer Gemüse-Pilzfüllung dazu Basmatireis	29

Fleisch

Poulet Pouletbrust vom Grill in Orangenrahmsauce mit Linguine und Gemüse	31
Hackbraten Hackbraten nach Art unseres Chefs mit Kartoffelstock und Gemüse	28
Cordon bleu (Schwein/Kalb) hausgemachtes Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	32/40
Kalbsleberli sautierte Kalbsleberli mit frischen Kräutern dazu Rösti	32
Wienerschnitzel (Schwein/Kalb) hauchdünnes paniertes Schnitzel mit Pommes frites	30/39
Luzerner Pastetli Kügelipastetli mit Kalbfleischstreifen dazu Basmatireis und Gemüse	36
Reussfähre Geschnnetztes Kalbsgeschnnetztes in Champignonrahmsauce mit Rösti	38
Rindsfilet zartes Rindsfilet vom Grill auf Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	48

Desserts

Panna cotta	10
Panna cotta mit Waldbeeren und Rahm garniert	
Crème brûlée	10
gebrannte Crème mit einer zarten Zuckerkruste	
Eiscafé	9
Caféglace mit einem Schuss Tia Maria und Rahm	
Schokoladenkuchen	8
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rahm garniert	
Parfait	10
hausgemachtes Schokoladenparfait mit Rahm garniert	
Vermicelles	10
Vermicelles mit Rahm garniert	
Coupe Nesselrode	12
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	
Coupe Dänemark	11
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm garniert	
Meringue	10
feine Emmentaler Meringue mit Vanilleglace und Rahm	
Glace pro Kugel	3.80
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Mocca*, Pistache, Zimt, Mango-, Zitronen- und Zwetschgensorbet Rahmzuschlag: Fr.1.50	
* enthält Haselnüsse	