



APERÖ

HAUSGEMACHTES KNOBLÜBROT Fr. 9.-

APERÖPLÄTTI mit Rohschinken Fr. 34.-

Trockenfleisch, Salami, Hobelkäse, Knoblibrot und Garniture

SALATE

GRÜNER oder kl. GEMISCHTER SALAT
(NUR ALS VORPEISE) Fr. 10.50

GEMISCHTER SALAT Fr. 14.-

SALATTELLER mit verschiedenen
Salaten und gekochtem Ei Fr. 24.50

* GEBNE GEBEN UNSERE MITARBEITER AUSKUNFT
ÜBER DIE ALLERGIEEN VERTRÄGLICHKEIT UNSERER
GERICHTE.

IHK. HWST



SUPPEN

- TAGESSUPPE TÄGLICH WECHSELND $\overline{\text{Fr.}} 9,-$
TOMATENCREME MIT CROÛTONS $\overline{\text{Fr.}} 12,50$
KOKOS-SÜSSKARTOFFELCREME $\overline{\text{Fr.}} 14,50$
MIT LAMMHAUBE UND KOKOSPASPEH

FEINE VORSPEISEN

- KNACKIGER NÜSSIGESALAT MIT $\overline{\text{Fr.}} 17,-$
GEBRATENEM SPECK UND EI ALS PORT. $\overline{\text{Fr.}} 29,-$
- NUR MIT E $\overline{\text{Fr.}} 13,-$
SCHNECKEN NACH "ENTE"-ART $\overline{\text{Fr.}} 16,50$
6 STÜCK MIT PORTWEINSAUCE UND KNOBÜBUTTER
GEBRATENE KAUFSSTÜCKEN AUF $\overline{\text{Fr.}} 18,50$
FEINEM LAMMWIRSING
RINDSCARPACCIO MIT GEHOBELEM $\overline{\text{Fr.}} 24,-$
GRANA PADANO ALS PORT. $\overline{\text{Fr.}} 35,-$

H. K. Y. W. S. T.



HAUPTSPESIEN

RINDSTATAR NACH HIRSH **Fr. 35,-**
WÜNSCHEN GEWÜRZT ALS VORSPEISE **Fr. 24,-**

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST **Fr. 42,-**
AUF PREISELBEERDRAHMSAUCE MIT
TROCKENREIS UND GEMÜSE

SÜDAMERIKANISCHES RINDFILET **Fr. 54,-**
(220 GR) AUF BALSAMICOJUS MIT
POMMES FRITES UND GEMÜSE

ZARTE SCHWEINSKOTLETTE (280 GR) **Fr. 38,-**
AUF BALSAMICOJUS MIT BLUMENKOHL-
KARTOFFELSTAMPF UND GEMÜSE

GEBRATENE PISENCREVETTEN **Fr. 45,-**
MIT KNOBLAUCH UND PEPRONCINI AUF
FEINEM WEISSWEINRISOTTO

VEGETARISCH

GEMÜSETELLER MIT ACHT VERSCHIEDENEN **Fr. 29,50**
SAISONALEN GEMÜSEN UND CROQUETTES

FRISCHE TRÜFFELRABIOU MIT CHERRY- **Fr. 42,50**
TOMATEN, NUSSBUTTER, FRÜTTERTEM RUCCOLA
UND GRANA PADANO SPÄTNE

H.M. MUST



UNSERE SPEZIALITÄT

ORIGINAL "ENTE" - WIENERSCHNITZEL (KALBFLEISCH)

MIT BREITEN BUTTERNUDELN

Fr. 51.-

BEKANNTE "ENTE" - GERICHTE

FLEISCHVÖGEL "ENTE"-ART Fr. 34.⁵⁰

MIT FRISCHEM KARTOFFELSTAMPF KL. PORT. 30.-

FRISCHER FLEISCHKÄSE MIT Fr. 26.-

BRATKARTOFFELN UND RAHMSPINAT KL. PORT. 23.-

LUZERNER KÜGELPASTETE Fr. 30.⁵⁰

BEILAGE NACH WAHL KL. PORT. 26.-

KNACKIGER SALAT (CH-POULET) Fr. 31.⁵⁰

MIT SPROSSEN UND MARINIERTEN KL. PORT 28.-
POULETSTREIFEN

HNL. MWST



FEINES VOM KALB

FEINES KALBSCORDON-BLEU P. 53,-

Mit POMMES FRITES UND GEMÜSE

GESCHMORTE KALBSHAXE P. 42,-

"CREMOLATA" MIT WEISSWEIN -
RISOTTO UND GEMÜSE

ZARTES KALBSGESCHNETZTES P. 48,-

"ZÜRCHER ART" MIT KNUSPRIGER RÖSTI

FEINE KALBSLEBER P. 38,50

Mit BUTTER UND ZWIEBELN DAZU
KNUSPRIGE RÖSTI

GEBRATENE KALBSNIEREN P. 36,-

Mit SENFSAUCE DAZU KNUSPRIGE RÖSTI

H. M. M. M. M.



HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

1/2 PORT. PORT.

FEINES SCHOGGIMOUSSE 7.50 11.-

LUFTIGES, HAUSGEMACHTES MOUSSE

CARAMELKÖPFLI 7.50

MIT RAHM UND FRÜCHTEN GARNIERT

GEBRANNTE CREME 7.50 11.-

WIE ZU "GROSSI'S" ZEITEN MIT RAHM

UNSER HIT: ICE CAFE

UNSER KLASSIKER. MEGA FEIN 7.50 11.-

SORBET

ZITRONENSORBET

- MIT PROSECCO
- MIT WODKA

ZWETSCHGENSORBET - MIT VIELER PRUNE

7.50 11.-

inkl. 7.7% MWST

beim Luzerner Theater, Buobenmatt, 6003 Luzern, Telefon 041 210 83 77, info@restaurant-zurente.ch
www.restaurant-zurente.ch



KLEINE LECKEREIEN

	½ PORT	PORT
FEINES MARRONIPARTAIT	9.50	13.50
MIT FEINEM HAUSGEMACHTEM, LAUWARMEN ZWETSCHGENKOMPOTT		
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN		15.50
MIT FLÜSSIGEM SCHOGGIKERN DAZU VANILLEGACE		
FEINE ZIMTGLACE	9.50	13.50
SERVIERT MIT LAUWARMEN, HAUS- GEMACHTEM ZWETSCHGENKOMPOTT		
VERMICELLE MIT MERINQUE UND RAHM	9.-	13.-

COUPE

COUPE NESSELRODE MIT MERINQUE, VANILLEGACE, VERMICELLE, RAHM	9.50	13.50
COUPE DANMARK VANILLEGACE, WARME SCHOGGISAUCE, RAHM	9.50	13.50
GLACEKUGELN: VANILLE, ERYBEER, MOCCA SCHOGGI, ZIMT, ZITRONE, ZWETSCHGEN	PRO KUGEL: 4.50	
	MIT RAHM: 1.50	

HK. 8,1% MWS