Wilde Vorspeisen

Kürbis-Honigsamtsüppchen
unter der Rahmhaube mit gerösteten Kürbiskernen
und deren Öl

Fr. 12.80

Kräftige Steinpilzsuppe
mit sautierten Steinpilzen

Fr. 14.80

Schüssel vom Nüsslisalat
mit Speck, Croûtons und gehacktem Ei
an Französischem Dressing

Fr. 14.80

Herbstliche Bruschette
mit getrockneten Feigen, Zwiebeln und gerösteten Baumnüssen
auf Honig-Rosmarin-Frischkäsecrème

Fr. 13.80

inkusive 8.1% Mwst

Unsere Wildklassiker

Rehrücken Felmis
ab 2 Personen
reichhaltig garniert, in zwei Gängen serviert
Fr. 64.50 p.P.

Rehpfeffer Jäger Art
mit Speck, Silberzwiebeln und Croûtons
Fr. 38.50

Jägerschmaus Hubertus
Rehgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce
mit gebratenen Pilzen
Fr. 43.50

Rehschnitzel Mirza
mit gefülltem Preiselbeer-Apfel
Fr. 47.50

Hirschentrecôte unter der Baumnusskruste
auf Wildrahmsauce
Fr. 48.50

Herbstteller „bad hunter“
mit Rosenkohl, Rotkraut, glacierten Marroni, sautierten Pilzen, gefülltem Apfel
und hausgemachten Spätzli, dazu Wildrahmsauce
(auf Wunsch vegetarische Wildrahmsauce möglich)
Fr. 33.80

Diese Gerichte servieren wir alle mit den klassischen Herbstbeilagen:
Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl und hausgemachte Butterspätzli

inkusive 8.1% Mwst

Ein fulminanter Start

Knackige Blattsalatschüssel
mit Kernen, Croutons und 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 Trüffelöl, getrockneten weissen Trauben
und geschroteten Baumnüssen
Fr. 18.80

Heiss begehrt

Schnecken nach Art des Hauses (6 Stück)
Fr. 17.80

Crevetten aglio olio e peperoncini (heiss serviert) Black Tiger Crevetten
Fr. 17.80

Tagessuppe (s'hed solangs hed)
Fr. 10.80

inkusive 8.1% Mwst

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 crèmigem Raclettekäse
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

Rosa gebratenes Entrecote vom Weiderind
an Sauce Bearnaise
serviert mit Pommes frites und Gemüsebouket
Fr. 49.80

Beefsteak Tartar (140g)
zartes Rindfleisch vom Metzger Matter mit unserer Hausmarinade
serviert mit Briochetoast und Butter
Fr. 35.80

Gebratene Pouletbrust im Kürbismantel
auf Wildrahmsauce
mit sautierten Steinpilzgnocchi und Gemüseallerlei
Fr. 34.80

Panierte Schnitzel vom Luzerner Schwein
mit Pommes frites und Gemüsebouquet
Fr. 31.00

Gebratene Schnitzel vom Luzerner Schwein
an Pilzrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüsebouquet
Fr. 32.80

Buurebratwurst von der Metzgerei Matter (200g**)**
an Zwiebelsauce, dazu Pommes frites
Fr. 28.80

inkusive 8.1% Mwst

Aus dem Wasser

Fischknusperli garniert mit Salaten, dazu Sauce Tartare
Fr. 32.80

Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee nach Müllerin Art
an Mandelbutter
dazu Salzkartoffeln und Cashew-Blattspinat
Fr. 39.80

Vegetarische Ecke

Kürbisravioli
geschwenkt in Olivenöl, mit Baumnüssen und Trauben
garniert mit Parmesanflocken
Fr. 33.80

Hausgemachte, gratinierte Kräutercapuns
auf crèmigem Pilzragout
Fr. 32.50

Sautierte Steinpilzgnocchi
auf cèmigen Waldpilzen
Fr. 32.50

Beilagenänderungen

Gemüse als zusätzliche Beilage
Fr. 7.80
WILD-Beilage
Fr. 9.80
Rösti als Beilagenänderung
Fr.+3.50

Fleischdeklaration:
Schwein, Poulet, Kalb aus CH, Rind aus IRL / Arg, Lamm aus Irland, Pferd aus CDN / USA,
Wild aus EU, 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.

Preise für Hahnenburger in CHF:	2dl/2	3dl/2.5	5dl/3.5	1lt/5.50
Preis für zusätzliches Gedeck:	CHF 5.50			

inkusive 8.1% Mwst