

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 Safrà 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:
Preis für zusätzliches Gedeck:

2dl/2 3dl/2.5 5dl/3.5 1lt/5.50
CHF 5.50



inklusive 8.1% Mwst