

Speisekarte ab Dienstag, 7. April 2026

Saisonale Vorspeisen

Kressesuppe

mit Radislistriften und Croutons

Fr. 12.80

Crèmesuppe vom Spargel

mit Gemüsewürfel und Ragout vom Spargel
unter der Rahmhaube

Fr. 12.80

Luftiges Wildkräuter-Panna Cotta

auf grünem Spargel, begleitet von Rauchlachs

Fr. 19.50

Knuspriges Frühlingsbruschetta

mit Spargeln und Rohschinken

Parmesan gratinert

Fr. 13.80

Saisonale Hauptspeisen

Rosa gebratenes Entrecôte (200 g) vom Irischen Freilandrind nach Bordelaiser Art

dazu sautierte Frühlingkartoffeln
und zweierlei Spargel

Fr. 49.80

Gebratenes Rumpsteak nach Kanzler Art

an Sauce Bearnaise
dazu neue Bratkartoffeln
und zweierlei Spargel

Fr. 38.80

Gebratene Lachstranche an Rhabarbersalsa

dazu grüner Spargel
und Salzkartoffeln

Fr. 37.80

inklusive 8.1% Mwst

Gebratenes Steak vom Luzerner Säuli

mit Bärlauchbutter überbacken
serviert mit Kartoffelkroketten
dazu buntes Gemüseallerlei
Fr. 35.80

Gebratene Schweizer Pouletbrust

an Honig-Senf-Sauce mit knusprigem Speck
serviert mit Bärlauchpappardelle
zweierlei Spargeln
Fr. 34.80

Bärlauch-Rahmquarkknödel

auf cremigem Spargelragout
mit geschmorten Kirschtomaten
Fr. 33.80

Spargeln Napoleon

weisser Spargel unter Bündner Rohschinken, mit Parmesan gratiniert
serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Bearnaise
Fr. 36.50

Portion weisse Spargeln

serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Bearnaise
Fr. 32.80

Bündner Rohschinken (als Beilage zu Spargeln)

Fr. 10.80

Ein fulminanter Start

Knackige Blattsalatschüssel

mit Kernen, Croûtons und Granatapfel
an Hausdressing
Fr. 9.80

Gemischte Salatschüssel mit Sprossen

an Hausdressing
mit angemachten Salaten
Fr. 11.80

Beefsteak Tartar

zartes Rindfleisch vom Metzger Matter mit unserer Hausmarinade
dazu Briochetoast und Butter
Fr. 25.80

Rindscarpaccio vom Weiderind

mit Trüffelöl, getrockneten Trauben und geschroteten Baumnüssen
gehobelter Parmesan
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

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 zart schmelzendem Seiler-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

Beefsteak Tartar (140g)

zartes Rindfleisch vom Metzger Matter mit unserer Hausmarinade
serviert mit Brichetoast und Butter
Fr. 35.80

Gebratene 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 Bärlauchsauce
dazu weisser und grüner Spargel und Salzkartoffeln
Fr. 39.80

Vegetarische Ecke

Ravioli Primavera
mit Morcheln, Bärlauch und Erbsen gefüllt
an in extra Virgin Olivenöl sautierten Spargelwürfel
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



Speisekarte



Speisekarte

E / F / I / SP / P



Fleischdeklaration:

Schwein, Poulet, Kalb aus CH, Rind aus IRL / Arg, Lamm aus Irland, Pferd aus CDN / USA,
Wild aus CH/A, 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 auf Anfrage.

Preise für Hahnenburger in CHF:

2dl/2

3dl/2.5

5dl/3.5

1lt/5.50

Preis für zusätzliches Gedeck:

CHF 5.50



inklusive 8.1% Mwst