

Vierer Freundschaftspaket

Gemischter Salat
serviert an Hausdressing

Entrecôte double rosa gebraten
in zwei Gängen serviert
an Sauce Bearnaise
dazu Kartoffelkroketten
und Gemüsebouquet

Fr. 180.00 statt Fr. 250.00
(jede weitere Person Fr. 45.00)

Angebot bis Karfreitag

‘emmer weder Guet’

Vorspeisen

Weissweinsuppe vom Horwer Riesling x Silvaner

mit gebratener Garnele

Fr. 15.80

Hauptgänge

Geschmorter Fleischvogel

an Gemüseschmorsauce

dazu Kartoffelstampf und Gemüse

Fr. 32.50

Zartes Stroganoff vom Irisch Beef

serviert mit Reistürmchen

und Gemüsevariation

Fr. 37.50

Entrecôte vom Irischen Weiderind

an Rosa-Pfeffersauce

serviert mit Pommes frites

und Gemüsevariation

Fr. 49.80

Ein fulminanter Start

Knackige Blattsalatschüssel

mit Kernen, Croûtons und Granatapfel
an Hausdressing
Fr. 9.80

Gemischte Salatschüssel 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

Steinpilzsuppe

mit Rahmtupf und Croûtons
Fr. 12.80

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 Raclettekäse von Seiler
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

Gebratene Pouletbrust im Knuspermantel

an Pilzsauce, serviert mit Butternudeln und Gemüsebouquet
Fr. 34.80

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 nach Müllerin Art
an Mandelbutter
auf Cashew-Spinat, dazu Salzkartoffeln
Fr. 39.80

Vegetarische Ecke

Trüffelraviolini
an Salbeibutter, mit frittiertem Rucola
Fr. 33.80

Gratierte Steinpilz-Wirsing-Kartoffelroulade
auf cremigem Pilzragout
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 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:

2dl/2

3dl/2.5

5dl/3.5

1lt/5.50

Preis für zusätzliches Gedeck:

CHF 5.50

inklusive 8.1% Mwst

