

# Bunte Zeiten mit wilden Gerichten

ES GEHT NICHT NUR UM DAS ESSEN,  
SONDERN AUCH UM DIE MOMENTE,  
DIE WIR WÄHREND DES ESSENS TEILEN.

Wir möchten mit unserer Herbstkarte  
nicht nur die Augen zum Leuchten bringen,  
sondern auch einen bleibenden Eindruck bei Ihnen hinterlassen.

Unser Küchenteam legt sehr grossen Wert auf hausgemachte Speisen,  
sowie ein regionales und saisonales Angebot.

So beziehen wir auch unser gesamtes Fleisch von folgenden Betrieben.

- Schüür zum Hirschpark, Luzern
- Aerne Metzgerei, Sursee
- Hof Rosenau, Fam. Broch, Oberkirch | Gans

Die frische Zubereitung unserer Gerichte ist für uns selbstverständlich.  
Für die dadurch bedingten Wartezeiten bitten wir um Ihr Verständnis.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren herbstlichen Köstlichkeiten  
verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine entspannte  
und genussvolle Zeit bei uns im iheimisch!

## KALT

### NÜSSLISALAT

Gepickelter Butternusskürbis | Baumnusskerne | gehacktes Ei | Speckstreifen

Variation mit Trockenfleisch vom Hirsch

15.50

+ 7.00

### DÜNN GESCHNITTENES CARPACCIO VOM HIRSCH

herbstliche Vinaigrette | schwarze Baumnüsse | feiner Blattsalat | Knusper-Körbli

21.50

## ÜSI DRESSING

Saisondressing | Italienne | French

## US EM SUPPETOPF

### MUSKATKÜRBIS-ORANGENSÜPPLI

Kleine Quark-Mohnnocke | Kürbiskernöl

12.50

### MARRONI - SELLERIECAPPUCCINO

Knusperperlen

11.50

Suppe «Gluschtportion»

6.50

## VEGI

### HANDGEMACHTE MARRONI-TAGLIATELLE VOM SAFRA AUS LUZERN

PRODUZIERT MIT KASTANIENMEHL AUS DEM TESSIN

Parmesanschaum | Marroni Crumble | fein gehobelter schwarzer Herbst-Trüffel

34.50

### IM OFEN GEBACKENER MINI-KÜRBIS

Gefüllt mit Mascarpone-Sbrinz Polenta | gebratene Eierschwämmli

frittierter Federkohl | Weisswein Beurre-Blanc

26.50

### BEILAGENTELLER VOM WILD

28.50



Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.  
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

## WILD

Es het solangs het – da wir unser gesamtes Wildfleisch aus der Schweiz beziehen.

Alle unsere Wildgerichte servieren wir mit:

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Preiselbeer Apfel | caramelisierte Marroni | Wildrahmsauce

WILDPFEFFER 160g Silberzwiebeln   Speckstreifen   Croûtons   Wildbeilagen	34.50
HIRSCHSCHNITZELI 160g Rosa gebraten   Wildbeilagen	45.50
GEBRATENES HACKTÄTSCHLI VOM HEIMISCHEN WILD 140g Wildbeilagen	32.50
REHGESCHNETZELTES 160g Pflaumenspalten   Wildbeilagen	42.50
GANSGUET 140g Saftiges Ragout von der heimischen Gans   Blätterteigpastetli von der Confiserie Surchat Kürbis-Safranpizokel   Wirsingecken	36.50

## DESSERT

VERMICELLES Im Knusper-Tartelette   Meringues	9.50
LUFTIGE JOGHURTGLACE Lauwarme Haselnuss-Knusperstreusel   Zwetschgenkompott	13.50

## Mer finde immer e Lösig

Falls Allergien vorhanden sind und dadurch gluten-/laktosefrei gewünscht wird, kann nach Rücksprache auch etwas umgeplant werden, wir finden immer eine Lösung.

Bitte den Service darauf hinweisen und wir können Änderungen vornehmen.



Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.  
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.

Alle Preise in CHF inkl. MWST