

Herzlich Willkommen in unserer Gourmet-Beiz



Unser Küchenchef **Ronald Mayser** & sein Küchenteam wünschen «En Guete»

86

Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2023



In modernem und pfiffigem Ambiente können hausgemachte Köstlichkeiten aus der Region genossen werden. Ob sorgfältig zusammengestellte Vreneli's Apéroplatte oder das berühmte Wiener Schnitzel, Vrenelis Gärtli ist Weinbar, unkompliziertes Restaurant und Beiz in einem.

43 /50 Essen 18 /20 Service 17 /20 Getränke 8 /10 Ambiente +1



“Das drittbeste historische Gasthaus der Schweiz” (NZZ, Mai 2023)

Sind Sie auf der Suche nach einem schönen Saal für Ihr Geschäftsessen, die Weihnachtsfeier, einen Geburtstag oder einfach so? Besuchen Sie uns im **1. Stock**, wo sich der älteste Saal der Stadt Luzern befindet

BORROMÄUS
FINE DINING RESTAURANT



Zum Start – Zum Teilen

Vrenelis' Apéro-Platte 28

3 Jahre gereifter Sbrinz von Andreas "Res" Gut von der Alp Chünern | Surenen Alpkäse | Jersey Blue vom Willi Schmid Bündner Rohschinken | Salami | Bauernbirnenbrot* Feigen-/Apfelsenf* | Crackers

VORSPEISEN

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Nüssli Salat 16.50

Jersey Blue | Williamsbirne | Knuspriger Speck | Ciabatta | Kürbiskernöl

Hokkaido Kürbissuppe 14

Crème Fraîche | Bio Kernenmix | Komprimierter Apfel | Salbeiöl



Tatar vom Schweizer Wagyu Rind – unser Klassiker 25

Confiertes Eigelb | Knuspriges Ciabatta | Kapern | Äioli | Herbsttrüffel

Geräucherte Lachsforelle aus den Schweizer Alpen 25

Dillöl | «Sicher» Saiblingskaviar | Fenchel | Wasabi Mayonnaise



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb – unser Klassiker (170g) 45

klein 39

Saisonales Gemüse | Pommes Frites*

oder

Kartoffelsalat | Nüsslisalat

Immer zusammen mit der hausgemachten Preiselbeersauce und frischer Zitrone serviert

Schlüssel Burger vom Schweizer Rind mit Pommes Frites* (180g) 28

Brioche-Brötchen | Karamellisierte Zwiebeln | Kopfsalat | Tomate Gewürzgurke | Haussauce

Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein (CH) – wie früher nur besser 39

Saisonales Gemüse | Pommes frites* | Preiselbeersauce

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Tagliatelle mit Schweizer Angus Rind Ragout 39
Alpkäse | Kresse

Risotto mit Bündner Lostallo Lachs 38
Nidwaldner Sbrinz Käse | Salty Fingers | Algen-Pulver



Trüffel-Ravioli 38
Gotthard Mischpilze | Pak Choi | Nidwaldner Sbrinz | Pinienkerne
Périgord Trüffel



Haselnuss Gnocchi 28
Rosenkohl | Topinamburpüree | Nidwaldner Sbrinz | Brunnenkresse



DESSERTS

Valrhona Schokoladentexturen 14
Orange | Honigwabe | Johannisbeergelée

Tonkabohnen & Vanille Panna Cotta 12
Quittensorbet | Zitronenmeringue

Hausgemachte Glacés 8
Vanille, Valrhona Dunkle Schokolade, Kastanie, Jogurt

Hausgemachte Sorbets 8
Birne, Johannisbeere

Il Vino Santo (5cl) 11
Azienda Agricola Gino Pedrotti, Gardasee

Alle Produkte, die mit einem * gekennzeichnet sind, erfüllen die Vorgaben von „Fait Maison“ nicht, weil sie in unserem Auftrag ausserhalb unseres Hauses produziert wurden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.