



BRASSERIE
JOEL'S
RESTAURANT

“Soyez les bienvenus“

Inmitten von Luzern fühlen Sie einen Hauch Paris.
Die Brasserie Joel's des Hotel Luzernerhofs wird schon
seit mehr als 60 Jahren in Familientradition geführt.
Am Tisch zubereitete Speisen wie auch die
verschiedenen französischen Spezialitäten sind ein
Genuss.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns
auf das gemeinsame Erlebnis.



Informieren Sie sich beim Brasserie Joel's Team über
Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können.

Deklaration unserer Fleisch - und Fischherkunft

Kalbsfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz Uruguay
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz

Seeteufel:	Island
Kabeljau:	Russland





Salate

Unser Haussalat mit glasierten Baumnüssen **9.50**
in der Schüssel serviert

Vorspeisen

Rinds - Carpaccio **23.50**
mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen

Tartar vom Rindsfilet **36.00**
Am Tisch zubereitet 120 g

Bureplättli **23.50**
Bündnerfleisch, gekochter Bauernschinken
Rohschinken, geräucherter Speck
garniert mit Essiggurke und Silberzwiebeln


Gebackene Falafel **16.00**
mit Humus, Joghurt - Minze-Dip
und frischem Blattsalat

Suppen

Zwiebelsuppe nach französischer Art **13.50**
mit Parmesan gratiniert

Rindskraftbrühe **13.50**
mit Griessnocke, Flädli
und Gemüseeinlage

Hummer- Bisque mit Cognac **15.50**
und seiner Einlage





Hauptgänge

Kalbfleisch nach Zürcher Art **39.00**
an Champignons - Rahmsauce, Rösti

Wienerschnitzel **39.00**
Beilage nach Wahl

Chateaubriand ab 2 Personen **49.00**
mit Sauce Bearnaise, bunte Gemüse
Beilage nach Wahl

Rinds - Ribeye 250 gr **52.00**
Beilage nach Wahl

Entrecôte «Café de Paris» 180 gr **40.00**
Beilage nach Wahl

Rindsfilet 180 gr **45.00**
Beilage nach Wahl


Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes Frites,

Pommes Allumettes, Pappardelle in Butter

Trockenreis

Dazu servieren wir Wochengemüse





Aus den Meeren

Gebratener Seeteufel

32.00

an Safranschaum dazu Rosmarinkartoffeln
buntes Gemüse

Kabeljau auf der Haut gebraten

32.00

an Noilly - Prat Sauce
Erbsenpüree, glasierte Karotten

Vegetarische Gerichte

Veganer Burger mit Falafel


28.00

Ofengemüse, Minze - Joghurt, Grünzeug

Geschmorte Aubergine

28.00

gefüllt mit Gemüse-Couscous, Ziegenkäse,
Mango - Chutney und Granatapfel - Kernen





Desserts

Glacen pro Kugel **4.00**

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca

Eiskaffee **10.00**

Eiskaffee mit Kirsch **12.50**

Coupe Danemark **12.00**

Caramel - Köpfli mit Rahm **10.00**

Creme brûlée **10.00**

mit Klack garantiert

Hausgemachte Apfelküchlein **13.50**

mit Vanilleglace

Unser Käsebrett **17.00**

mit Weich- und Hartkäsen

