

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

BANKETTMENÜS

GÜLTIG AB 19. SEPTEMBER 2019

Einheitsmenu ab 20 Personen.

KALTE VORSPEISEN

Vorspeisenteller an die saisonale Abendkarte angepasst.	19-22
Geräucherter Lachs im Petersilien Crêpes Birnen Senf Glace • Ingwer - Kräutersalat	18.50
Hausgebeizter Lachs • Apfel-Meerrettich-Tatar • Glace	18
Rindstatar Knusprige Kartoffeln • Saiblings-Kaviar Belperknollenrahm • Rosenkohlcreme	21
Rinds-Tataki • Wasabiespuma	19
Carpaccio • Rind • Parmesan • Pinien • Rucola	19

SALATE

Nüssli - Kürbis Salat (Laktose- / Glutenfrei, Vegan) Pilztatar • gebackene Maroni • Birnengel	14.50
Wilhelm Tell Salat gemischte Blattsalate • geschmorter Chicoree • allerlei vom Apfel	13.80
4-Waldstättersalat Lattich • Speck • Sbrinz • Crôutons	14
Gemischter Salat	11.50
Blattsalat mit Crôutons	9

Saisonale Dressing nach Wahl.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

SUPPEN

Geröstete Apfel-Kürbis Suppe • Maroni Kürbisespuma	11
Pilz Consommè • Wald Windbeutel	12
Pastinakensuppe • Birnenespuma	11
Luzerner Rieslingsuppe Riesling • Veloute • Rahm	11
Vichyssoise • . Kartoffel • Lauch • Rahm	11
Tomatenconsommé • Basilikumklösschen	13
Fischsuppe nach Schiffsart	16
Curry- Kokossuppe • Riesenkrevette	14

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

FISCH / KREVETTE

Fischempfehlung vom Küchenchef Fangfrische Fische je nach Jahreszeit mit passender Beilage	38-44
Fischknusperli • Zanderfilet • Backteig Salzkartoffeln • Blattspinat • Tatarsauce	35
Felchen- / Zanderfilet gebraten Luzerner Art Tomatenwürfel • Kapern • Butterkartoffeln	38 / 21
Eismeer-Saiblingsfilet gebraten oder pochiert Rieslingschaum • Spinatrisotto	38 / 21
Black Tiger Krevetten • Chimichurrisauce Risotto gebacken	38 / 23

Preise Hauptgang / Vorspeise

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HAUPTGERICHTE

Rindsfilet CH • Jus oder Sauce Bearnaise	52
Roastbeef CH / Entrecôte • Sauce Bearnaise oder Jus	48
Kartoffelgratin • Gemüse quer Beet	
<input type="checkbox"/> Mit Irischem Weiderind	
Kalbssteak • Pilzrahmsauce	49
Gemüse quer Beet • Kartoffelmoussline	
Lammrücken • Jus	42
Paprika • Peccorino • Birne • Bohneninvoltini	
Schweinsfilet • mariniert in Kaffeeöl	41
Balsamicojus • Zwiebel • Eblirisotto • Gemüse	

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Schmorbraten • Rindernuss • Jus	36
Apfelrotkraut • Kartoffelklösse	
Tafelspitz • Rind CH • Apfelmeerrettich	36
Wurzelgemüse • Kartoffeln	
Luzerner Kugelipastetli in der Zunft-Blätterteigpastete	37
Kalbsbrätkügelchen mit Kalbfleischragout an hellbrauner Champignonrahmsauce, Mischgemüse mit in Brantwein eingelegte Sultaninen obenauf	
Cordon bleu • Schwein CH • Bergkäse • Schinken	38
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	
<input type="checkbox"/> Kalb CHF 45	

Gerne passen wir Ihr die Saucen & Beilagen Ihren Wünschen an.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

DESSERTS

Panna Cotta • Früchtecoulis	11
Tobleronemousse • weisse Schokoladenglace	13
Rum Früchte mit Vanilleglace und Rahm	11
Süssmostcreme „Wilhelm Tell“ mit Vanilleglace	11

Dessertteller	16
Mousse au chocolat • Lebkuchenbrösmali • Vanilleglace Merenque • Rahm • Saisonale Frucht	

Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf	15
---	----

Dessertbuffet ab 35 Personen 19

In Schälchen serviert:

Fruchtsalat ° Tobleronemousse ° Gebrannte Creme ° Süssmostcreme
Panna Cotta ° Früchtecoulis

Auf Platten serviert:

Mini Cremeschnitten ° Mini Fruchtschnitten ° Windbeutel gefüllt

In Schüsseln serviert:

Vanille glace ° Mango Sorbet ° Meringue ° Schlagrahm

+ **Käseplatte von der Käserie Barmettler** 800 g bis 1300 g.

Auserlesene Sorten, vorgeschnitten, nach Sorte benannt, garniert auf einer Holzplatte.
Plus Früchtebrot ° Feigensenf ° Honig ° Baumnüsse ° Trockenfrüchte

100 gr. Käse garniert CHF 15.—

Druchschnittswert pro Person

- Als Ergänzung zur Süßspeise. 35 Gramm
- Als Nachtisch anstelle der Süßspeise 100 Gramm

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

GANZJAHRES KLASSIKER

Tells Menü

Lattich • Speck • Sbrinz • Crôutons • Schiffsdressing

Pastinakensuppe • Birnenespuma

Kalbssteak oder Schweinssteak am Stück gegart • Jus
Innerschweizer Risotto • Lauch • Apfelwein • Sbrinz • Röstzwiebeln • Gemüse
Vegi-Version : Innerschweizer Risotto • Gemüse quer Beet

Süssmostcreme « Wilhelm Tell » Vanilleglace

Menü 4 Gang

Kalbssteak CHF 78

Schweinssteak CHF 67

Menü 3 Gang mit Vorspeise oder Suppe

Kalbssteak CHF 69

Schweinssteak CHF 58

Lozärner Menu

Lattich • Speck • Sbrinz • Crôutons

geräucherte Vierwaldstätter- Alballi + CHF 4.00

Luzerner Riesling-Suppe

1/3 Luzerner Weisswein • 1/3 Rahm • 1/3 Velouté

Luzerner Kugelipastetli in der Zunft-Blätterteigpastete
Kalbsbrätökügelchen mit Kalbfleischragout an hellbrauner
Champignonrahmsauce • Mischgemüse in Brantwein eingelegte Sultaninen

Als Vegi-Version mit Pilz-Gemüsefüllung.

Lozärner Süssmostcreme

Lebkuchenwürfali • Vanilleglace • Schlagrahm

Menü 4 Gang : CHF 68

Menü 3 Gang : CHF 61 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Fondue- Chinoiseplausch à discretion

Apéro

Weisswein, Aulo Bianco,

Bier ° Apfelsaft ° Apfelpunsch
Nussmischung



Bunter Blattsalat an Schiffsdressing



Fondue Chinoise à discretion

Streifen vom Rind, Schweine- und Pouletfleisch
mit Fleischkugeln und heisser Rindsbouillon zum selber garen
fünf verschiedene kalte Saucen, Früchtegarnitur
marktfrische Gemüsebeilage, Reis und Pommes frites



Mangosorbet mit Passionsfrucht Likör (17Vol.%)

oder mit Orangensaft



Aulo Rosso IGT, Livorno, Toscana

80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Kaffee, Tee und stilles Pilatuswasser à discretion



Fondue- Chinoiseplausch a discretion CHF 99.80

½ Flasche Wein (3,75 dl.) pro Person inklusive
Anstelle von Wein kann auch Bier oder Süssgetränke getrunken werden.

KAPITÄNS-UPGRADE

Vorspeise : Salat mit Rauchlachsstreifen
Wein und Süssgetränke Getränke a discretion CHF 125

Gültig bis maximal um Mitternacht.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Herbst / Winter -Menü 1

Salat von Randen • Apfel • Orangen • Mandeln

Kürbiscreme • Kerne • Öl

Kalbsbacke • Jus

Kartoffel-Selleripuree • Gemüse quer Beet

Lebkuchen Brownie • Bratapfelglace

Menü 4 Gang : CHF 76

Menü 3 Gang : CHF 69 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Herbst / Winter -Menü 2

Vorspeisenteller abgestimmt auf die Abendkarte

Pilz Consommé • Waldwindbeutel

Rindsfilet mit Rotweinschalotten

Kartoffel- Kürbis- Kuchlein, saisonales Gemüse

Panna- Cotta mit Mandarinenkompott

Menü 4 Gang : CHF 84

Menü 3 Gang : CHF 75 (Menü mit Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Herbst / Winter -Menü 3

Nüssli- Kürbissalat
Pilztatar ° gebackene Maroni ° Birnengel ° Apfel Vinaigrette

Pastinakencremesuppe mit Rohschinken

Alpstein Pouletpouletburst ° Salbeijus
Geschmorter Spitzkabis ° gebratener Spätzliteig

Herbst-Winterliches Dreierlei
Sabayon ° Zwetschgenragout ° Hausgemachte Malaga Glace

Menü 4 Gang : CHF 66

Menü 3 Gang : CHF 56 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Herbst / Winter -Menü 4

Blattsalate ° geschmorter Chicorée ° allerlei vom Apfel ° Apfel-Vinaigrette

Geröstete Apfel-Kürbissuppe ° Marroni Kürbisespuma

Schmorbraten • Rindernuss • Jus
Apfelrotkraut • Kartoffelklösse

Herbst-Winterliches Dreierlei
Sabayon ° Zwetschgenragout ° Hausgemachte Malaga Glace

Menü 4 Gang : CHF 68

Menü 3 Gang : CHF 58 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Vegetarische Alternative

Reduktion CHF 6

getrocknete Gelbes Steckrübenscurry

Aprikosen ° Bohnen ° Spinat ° Kokosmilch ° Ingwer ° gebackener Venerereis

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HOCHZEITSTORTE

In aufwändiger Handarbeit von der Conditorei Heini auf Kundenwunsch hergestellt.

Wir verrechnen Ihnen den Ladenpreis der Conditorei Heini + CH 4.50 für das Gedeck, Bestellung, Lagerung und Präsentation.

Gerne senden wir Ihnen die Dokumentation per PDF.



Preisbeispiel	
Preis pro Person	CHF 15.30
Brautpaar	CHF 35.00



Gäckegefüllte gebacken

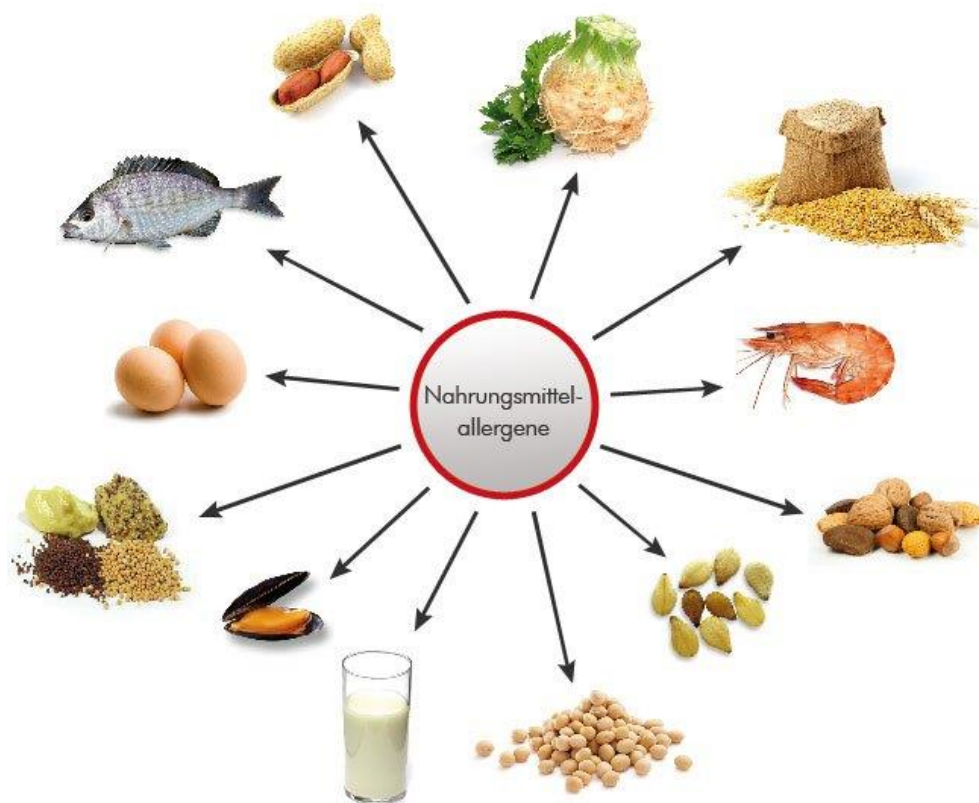
Glutenfrei / Allergie oder Unverträglichkeit

Um Ihr Essen zu einem Erlebnis zu gestalten braucht es Vor-bereitung. Einige Gerichte können wir a la minute abändern und für einige braucht es **Vorbereitung**, da diese mit **Alternativen** zubereitet werden.

Unverträglichkeit oder Allergie

Ob Abneigung, Unverträglichkeit oder Allergie ist für uns von grosser Bedeutung. Wir nehmen die Sache ernst. Eine Allergie schränkt uns stark ein, da selbst Spuren in Lebensmitteln fatale Folgen haben können. Fragen Sie Ihre Gäste, wie sie ihr Wunschmenu am liebsten zubereitet haben möchten. Wir versuchen gegebenenfalls Alternativen zu bieten.

*Wir verwenden
Produkte die
Allergene enthalten
können.*



Wichtiger Hinweis

Wir arbeiten Gewissenhaft und mit Sorgfalt. Wir können aber nicht ausschliessen, dass Spuren von Allergenen in Speisen vorhanden sein können. Diese Produkte kommen bei uns im täglichen Ablauf vor und werden auch verarbeitet.

Vegan ist auch
Lactosefrei

/ Lactosefrei

Der Jahreszeit entsprechend bieten wir immer **vegetarische** und ein **veganes, laktosefreies** Menu an. **Vegetarische Gerichte** mit Milchprodukten wie Rahm, Käse, Milch sind auf der saisonal wechselnden Abendkarte ersichtlich.

Gerne machen wir Ihnen einen saisonalen Vorschlag für Ihre Gesellschaft.

Vor Anker in Luzern am 11.9.2019