


BANKETTMENÜS

3. SEPT 2020

Ab 20 Personen mit Einheitsmenu inklusive vegetarischer Variante.

KALTE VORSPEISEN /SALATE

Hausgebeizter Lachs • Apfel-Meerrettich-Tatar • Glace	18
Rinds-Tataki • Wasabiespuma	19
Carpaccio • Rind • Parmesan • Pinien • Rucola	19
Vitello Tonnato • Kalb • Thon • Wildkräutersalat	18
Ziegenkäse-Chivre • Paprika geschmort 	16
<input type="checkbox"/> Frischkäse anstelle von Ziege	
4-Waldstättersalat	
Lattich • Speck • Sbrinz • Crôutons	13
Burrata • Tomate • Salsa verde • Fregola sarda	16
Gemischter Salat	11.50
Blattsalat mit Crôutons	9.50

Weitere Vorschläge finden Sie auf unserer saisonalen Abendkarte.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

SUPPEN

Luzerner Rieslingsuppe Riesling • Veloute • Rahm	11
Vichyssoise • . Kartoffel • Lauch • Rahm	11
Pastinakensuppe • Birnenespuma	11
Tomatenconsommé • Basilikumklösschen	13
Fischsuppe • Hechtklösschen	16
Curry- Kokosuppe mit Riesenkrevette	14

Saisonale Suppen finden Sie auch auf unserer Abendkarte.

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	36.50
Felchenfilet gebraten Luzerner Art Tomatenwürfel • Kapern • Butterkartoffeln	38 / 21
Felchenfilet pochiert Zugerart • Kräuter • Rahm Kartoffelroulade	38 / 21
Eismeer-Saiblingsfilet • Rieslingschaum Spinatrisotto	38 / 21
Kabeljaufilet • Tomaten • Oliven Tessiner Polenta	38 / 21
Black Tiger Krevetten • Chimichurrisauce Risotto gebacken	38 / 23

Preise Vorspeise / Hauptgang

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HAUPTGERICHTE

Rindsfilet CH • Jus oder Sauce Bearnaise	52
Roastbeef CH / Entrecôte • Sauce Bearnaise oder Jus	48
Kartoffelgratin • Bohnencassoulet	
<input type="checkbox"/> Mit Irischem Weiderind	
Kalbssteak • Morchelrahmsauce	49
Lauch • Kartoffelmoussline	
Lammrücken • Jus	42
Paprika • Bohneninvoltini • Peccorino • Birne	
Pouletbrust • CH-Alpstein • Geflügeljus	36
Polenta • allerlei vom Mais	
Schweinsfilet • mariniert in Kaffeeöl	41
Balsamicojus • Zwiebelpüree • Eblirisotto • Gemüse	

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Schmorbraten • Rindernuss • Jus	36
Apfelrotkraut • Kartoffelklösse	
Tafelspitz • Rind CH • Apfelmeerrettich	36
Wurzelgemüse • Kartoffeln	
Luzerner Kugelpastetli in der Zunft-Blätterteigpastete	37
Kalbsbrätökügelchen mit Kalbfleischragout an hellbrauner Champignonrahmsauce, Mischgemüse mit in Brantwein eingelegte Sultaninen obenauf	
Cordon bleu • Schwein CH • Bergkäse • Schinken	39
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 Käseerei 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.—

Druckschnittswert 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 • Karotte
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 69

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

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

*F*ondue- *C*hinoiseplausch à discretion

*A*péro

*W*eisswein, Aulo Bianco, Bier

Apfelsaft & Apfelpunsch
Hausnussmischung zum knabbern



*B*unter Blattsalat an Schiffsdressing



*F*ondue 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



*M*angosorbet mit Passionsfrucht Likör (17Vol.%)

oder mit Orangensaft



*A*ulo Rosso IGT, Livorno, Toscana

80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Fruchtiges Aroma ,wenig Säure & weicher Abgang. 13.5 % Vol.

Kaffee, Tee und stilles Pilatuswasser à discretion



*F*ondue- Chinoiseplausch a discretion CHF 99.50

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

KAPITÄNS-UPGRADE

Salat mit Rauchlachsstreifen
Wein und Süssgetränke Getränke a discretion CHF 125

Angebot ohne Verlängerung.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

FRÜHLING

Frühlings - Menü 1

Frühlingssalat

Löwenzahn • Nüsslisalat • Grüner Spargel • Radieschen

Himbeer -Vinaigrette

Hausgebeizter Lachs + CHF 4

Bärlauchcremesuppe

Kalbssteak am Stück gegart • Morchelsauce

Lauch • Kartoffel - Mousseline

Rhabarbertarte mit Erdbeeren und Vanilleeis

Menü 4 Gang : CHF 82

Menü 3 Gang : CHF 72 Menü mit Vorspeise / Suppe

Dessertbuffet + CHF 8

Frühlings - Menü 2

Ziegenkäseterrine

Paprika • Kräutersalat • Basilikumbällchen

Spargelcremesuppe

Entrecôte niedergegart • Bärlauchhollandaise

Kartoffelgratin • Bohnencassoulet

Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarberkompott

Menü 4 Gang : CHF 86

Menü 3 Gang : CHF 71/ 76 Menü mit Suppe / Vorspeise

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

SOMMER

Sommer- Menü 1

Vitello Tonnato
Kalb • Thon • Randen • Limettenmayonaise

Basilikumschaumsuppe • Sauerrahmespuma

Kalbssteak CH • Jus
Steinpilz- Risotto • Zucchetti gefüllt

Schokolade • Krispi-Taler • Kokos • Panna cotta • Früchte

Menü 4 Gang : CHF 82
Menü 3 Gang : CHF 74 / 71 Menü mit Salat / Suppe

Sommer- Menü 2

Lachs • hausgebeizt • Senfsauce
Süss- Saurer Gurkensalat

Tomatenconsomme • Basilikum-Klösse

Entrecôte niedergegart • Rotweinschalotten
Süsskartoffelpüre • Lauch

Joghurteis mit Beeren

Menü 4 Gang : CHF 85
Menü 3 Gang : CHF 69 / 75 Menü mit Suppe / Vorspeise

Dessertbuffet + CHF 8

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HERBST/ WINTER

OKTOBER - MÄRZ

Herbst / Winter -Menü 1

Randen • Apfel • Orangen und Mandeln

Kürbiscreme • Kerne • Öl

Kalbsbacke • Jus
Kartoffel-Selleripuree • gebackener Sellerie

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

Salat • süss- saurem Kürbis • Quinoa

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl

Rindsfilet mit Rotweinschalotten
Kartoffel- Kürbis- Küchlein, 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

Salatbouquet mit Feigen, Trauben und Nüssen

Pastinakencremesuppe mit Rohschinken und Salbei

Maispoulardenbrust an Thymianjus

Risotto mit Sbrienz und Apfelwein

Gemüse

Vanille- Zimt- Parfait mit Zwetschgenkompott

Menü 4 Gang : CHF 66

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

Dessertbuffet + CHF 8

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

