

BANKETTMENÜS

22. JULI 2022

Einheitsmenu ab 20 Personen mit fleischloser saisonaler Variante.

KALTE VORSPEISEN /SALATE

Vorspeisenteller aus der saisonalen Abendkarte | 25

Duo vom Graved Lachs (CH) • Würfel • Frischkäse • Jungspinat | 25

Carpaccio • Rind • Parmesan • Pinien • Rucola | 25

Vitello Tonnato • Kalb • Thon • Wildkräutersalat | 25

Peter`s Birnenkäse • Weichkäse überbacken • Jungsalat | 25

4-Waldstättersalat

Lattich • Speck • Sbrinz • Crôutons (GL) | 15

Frühlingsalat ° Jungspinat ° Kräutersalat ° grüne Spargeln ° Erdbeeren ° Rhabarber ° Brotstängeli (GL) ° Erdbeer - Vinaigrette | 15

Sommersalat ° Jungspinat ° Baby Leaf ° Rucola ° Beeren ° Melone Beeren - Balsamico - Vinaigrette | 15

Herbstsalat ° Blattsalat ° Feigen ° Trauben ° Kürbis ° geröstete Kernen Feigen - Senf Vinaigrette | 15

Wintersalat ° Blattsalate ° zweierlei Kürbis ° Pilze ° Preiselbeer - Vinaigrette | 15

Saisonaler Blattsalat

Saisonale Blattsalate ° Kresse ° Tomate ° Brotstängeli (GL) | 12.80

Weitere Vorschläge finden Sie auf unserer saisonalen Abendkarte.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

SUPPEN

Luzerner Rieslingsuppe Riesling • Veloute • Rahm	13.50
Vichyssoise • . Kartoffel • Lauch • Rahm	13.50
Pastinakensuppe • Birnenespuma	13.50
Tomatenconsommé • Basilikumklösschen	13
Fischsuppe • Hechtklösschen	16

Saisonale Suppen finden Sie auch auf unserer Abendkarte.

FISCH

Hauptgang / Vorspeise

Fischempfehlung vom Küchenchef Fangfrische Fische je nach Jahreszeit mit passender Beilage	?
Fischknusperli • Zanderfilet • Backteig Salzkartoffeln • Blattspinat • Tatarsauce	36.50
Zanderfilet gebraten Luzerner Art Tomatenwürfel • Kapern • Butterkartoffeln	44 / 25
Felchenfilet pochiert Zugerart • Kräuter • Rahm Kartoffelroulade	44 / 25
Eismeer-Saiblingsfilet gebraten • Rieslingschaum Spinatrisotto	44 / 25

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HAUPTGERICHTE

Rindsfilet CH • Jus oder Sauce Bearnaise | 62
Roastbeef CH / Entrecôte • Sauce Bearnaise oder Jus | 52
Kartoffelgratin • Marktgemüse

Kalbssteak • Morchelrahmsauce | 54
Gemüse vom Markt • Kartoffelgratin

Lammrücken • Kräuterkruste • Jus | 42
Bratkartoffeln mit Zwiebeln • Bohnenwickel

Maispoularde (F) • Geflügeljus | 38
Tessiner Polenta • Ratatouille

Schweinsfilet im Speckmantel • Balsamicojus | 41
Risotto • Gemüse

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Schmorbraten • Rindernuss • Jus | 36
Apfelrotkraut • Sellerie-Kartoffelstock

Tafelspitz • Rind CH • Apfelmeerrettich | 36
Wurzelgemüse • Kartoffeln

Luzerner Kugelipastetli 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
Pommes frites • Gemüse
 Kalb CHF 46

Hackbraten vom Schweizer Rind und Schwein
Kartoffelstock ° Pilzrahmragout ° Marktgemüse | 36

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

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

DESSERTS

Süssmostcreme „Wilhelm Tell“ mit Vanilleglace | 11.50

Dessertteller ° 5 Süssigkeiten der Saison angepasst | 18

Saisonales Dreierlei | 14.50

Panna Cotta • Früchtecoulis | 11.50

Schokoladenmousse • weisse Schokoladenglace | 13.50

Käsevariation ° Birnenbrot ° Feigensenf | 15

+ Käseplatte von der Käserei 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.
- Als Nachtisch anstelle der Süssspeise

35 Gramm
100 Gramm

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

GANZJAHRES KLASSIKER

Tell's 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 86

Schweinssteak CHF 68

Menü 3 Gang mit Vorspeise oder Suppe

Kalbssteak CHF 76

Schweinssteak CHF 61

Lozärner Menu

Lattich • Speck • Sbrinz • Crôutons

+ geräucherte Forellenfilet + 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 Tofu, Pilz- & Gemüsefüllung.

Lozärner Süssmostcreme

Lebkuchenwürfali • Vanilleglace • Schlagrahm

Menü 4 Gang : CHF 69

Menü 3 Gang : CHF 62 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Fondue- Chinoisemenu mit Apéro

Apéro

Apéro auf dem Panoramadeck

Getränke nach Wunsch
Apéroplättli
Rauchwurst ° Sbrinz ° Oliven ° Grisini



Bunter Blattsalat an Schiffsdressing



Fondue Chinoise à discretion

Streifen vom Rind, Schweine- und Pouletfleisch
mit Fleischkugeln in heisser Rindsbouillon zum selber garen
verschiedene kalte Saucen
Gemüse ° Reis ° Pommes frites



Hochstamm Apfelsorbet mit Prosecco (11 % Vol.)



3 Gang Menu | 66.50
Aperoplättli für 2-3 Personen | 15

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

FRÜHLING

Frühlings - Menü 1

Frühlingssalat

Jungspinat ° Kräutersalat ° grüne Spargeln ° Erdbeeren °
Rhabarber ° Brotstängeli (GL) ° Erdbeer - Vinaigrette

Hausgebeizter Graved - Lachs + CHF 5

Bärlauchcremesuppe

Kalbssteak am Stück gegart • Morchelsauce
Gemüse vom Markt • Kartoffelgratin

Rhabarbertarte mit Erdbeeren und Vanilleeis

Menü 4 Gang : CHF 86

Menü 3 Gang : CHF 76 Menü mit Vorspeise / Suppe

Frühlings - Menü 2

Peter`s Birnenkäse

Weichkäse überbacken • Jungsalat • Kräuter • Sesam - Cracker

Spargelcremesuppe

Entrecôte niedergegart • Bärlauchhollandaise
Kartoffelgratin • Marktgemüse

Mit Rindsfilet + CHF 10.--

Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarberkompott

Menü 4 Gang : CHF 94

Menü 3 Gang : CHF 75/ 84 Menü mit Suppe / Vorspeise

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

SOMMER

Sommer- Menü 1

Vitello Tonnato
Kalb • Thon • Kapern • Limettenmayonaise

Basilikumsuppe • Sauerrahmespuma

Kalbssteak CH • Eierschwämme • Jus
Risotto mit Sbrinz • Apfelwein • Gemüse vom Markt

Süßes Dreierlei der Saison

Menü 4 Gang : CHF 104
Menü 3 Gang : CHF 79 / 91 Menü mit Suppe / Vitello Tonato

Sommer- Menü 2

Duo vom Graved Lachs
Würfel • Roulade • grüne Spargel • Frischkäse • Jungspinat

Tomatenconsomme • Basilikum-Nocken

Entrecôte niedergegart • Rotweinschalotten
Süßkartoffeln gebraten • Gemüse der Saison

Erdbeer - Tartelette ° Ragout ° Sauerrahmglace ° Schoko - Crumble
(Mai bis Juli erhältlich)

Joghurteis mit Beeren

Menü 4 Gang : CHF 98
Menü 3 Gang : CHF 76 /88 Menü mit Suppe / Vorspeise

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

DAMPFER-MENU HERBST/ WINTER

Herbstsalat ab 14.09.2022

Blattsalat ° Feigen ° Trauben ° Kürbis ° geröstete Kernen ° Feigen - Senf Vinaigrette

Wintersalat ab 21.11.2022

Blattsalate ° zweierlei Kürbis ° Pilze ° Preiselbeer - Vinaigrette

Maispoularde

Nieder gegart ° Süsskartoffel-Spalten ° Pilzrahmagout ° Gemüse vom Markt

Oder

Vegi - Selleriebraten

Kräutersauce ° Kartoffel -Stampf ° Gemüse vom Markt
(Laktose- / Glutenfrei sowie vegan)

Chrisitraum

Eingelegte Kirschen ° Vanilleglace ° Schlagrahm (leicht alkoholhaltig)

3 Gang Menu 62 / Vegi 58

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HERBST/ WINTER

Herbst / Winter -Menü 1

Nüsslisalat • Streifen vom Graved Lachs • Preiselbeer Vinaigrette

Topinamburcreme • Bündlerfleisch-Nocken

Rindsfilet • Rotweinschalotten
Kartoffel- Reis Praline • Gemüse vom Markt

Süsses Dreierlei der Saison

Menü 4 Gang : CHF 108
Menü 3 Gang : CHF 94 (Menü mit Suppe)

Herbst / Winter -Menü 2

Randen als Salat oder Carpaccio • Apfel • Orangen und Mandeln

Kürbiscreme • Kerne • Öl

Kalbsbacke • Jus
Kartoffel-Selleriepuree • Gemüse vom Markt

Vanille- Zimt- Parfait • Zwetschgenkompott

Menü 4 Gang CHF 84
Menü 3 Gang : CHF 74 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Herbst / Winter -Menü 3

Vorspeisenteller aus der saisonalen Abendkarte

Kürbiscreme • Kerne • Öl

Kalbssteak • Morchelrahmsauce
Gemüse vom Markt • Kartoffelgratin

Dessertteller
Dreierlei der Saison

Variation aus fünf Süssigkeiten + CHF 4

Menü 4 Gang : CHF 98

Menü 3 Gang : CHF 80 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Herbst / Winter -Menü 4

Salatbouquet • Feigen • Trauben • Nüsse

Pastinakencreme • Birnenwürfel

Maispoulardenbrust • Thymianjus
Risotto mit Sbrienz und Apfelwein
Gemüse vom Markt

Panna- Cotta Mandarinenkompott

Menü 4 Gang : CHF 74

Menü 3 Gang : CHF 62 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

*A*dvents-Kapitäns Dinner

Ab 18. Nov 22 jeweils Freitags sowie vom 26. bis 30. Dez 22

Vorspeisenteller

Graved Lachs aus den Bündler Alpen ° Schiffsmariniert ° Wildblüten
Weichkäse gratiniert • Saisonale Terrine • Walddorf Salat | 24

Pastinakencreme • Pilzpraline | 14.50

Wintersalat • Blattsalate • zweierlei Kürbis • Pilze • Preiselbeer - Vinaigrette | 15

Rindfilet Pfeffersauce

Pommes Dauphines • Gemüse vom Markt | 62

Maispoularde Rosmarinjus

Risotto ° Sbrinz ° Apfelwein • Gemüseallerlei | 38

Fischempfehlung des Küchenchefs

Wechselndes Angebot je nach Markt • passende Beilagen | 44

Vegi – Selleriebraten Laktose- / Glutenfrei sowie vegan möglich

Kräutersauce • Kartoffel -Stampf • Gemüse vom Markt | 32

Süßes Dreierlei der Saison | 14.50

Hochstamm Apfelsorbet ° Prosecco | 10.80

In CHF inkl. 7.7 % Mwst.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HOCHZEITSTORTE

In aufwändiger Handarbeit von der Conditorei Heini auf Kundenwunsch hergestellt.

Wir verrechnen Ihnen den Ladenpreis der Conditorei Heini + CHF 5 für das Gedeck, Lagerung und Präsentation.

Gerne senden wir Ihnen die Dokumentation per PDF.



Preisbeispiel	
Preis pro Person	CHF 15.30
Brautpaar	CHF 35.00



Gäckerlätzle gebacken

Vegan ist auch
Lactosefrei

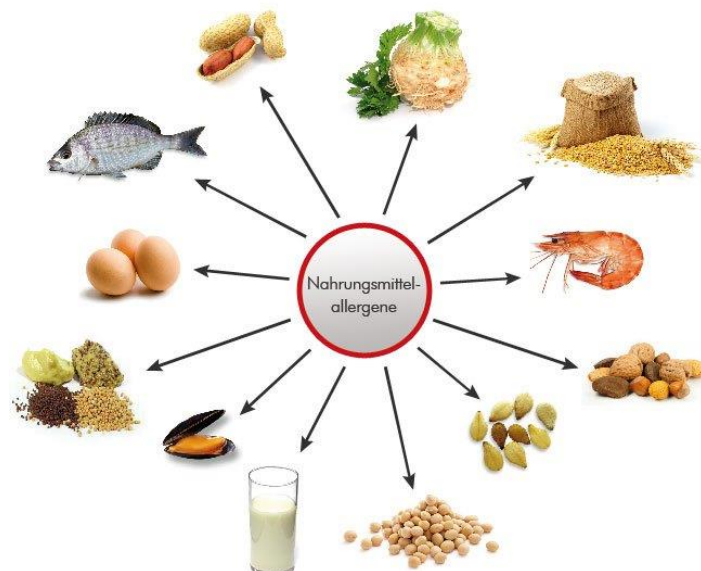
Vegan / Lactosefrei

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.

*Wir verwenden
Produkte die
Allergene enthalten
können.*

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.



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.