

BANKETT MENÜS

31. 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
Kalbsbrätkügelchen 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.—

Druckschnittswert 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 Suppe oder Salat)

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)

*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



Glücksgefürte genießen

