

## BANKETTMENÜS

4. SEPT. 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

auf Wunsch mit Apéro

### Apéro

### Apéro auf dem Panoramadeck

Getränke nach Wunsch ° Verrechnung nach Aufwand.

### Apéroplättli

Rauchwurst ° Sbrinz ° Oliven ° Grisini

### VEGI

Bruschetta mit Tomaten ° Sbrinz ° Oliven



### Bunter Blattsalat an Schiffsdressing

### VEGAN / Gluten- / Laktosefrei

Herbst- / Winter- / Frühling- / Sommersalat



### 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

### VEGAN / Gluten- / Laktosefrei

Selleriebraten Kräutersauce ° Kartoffel - Stampf ° Gemüse vom Markt



### Hochstamm Apfelsorbet mit Prosecco ( 11 % Vol.)



3 Gang Chinoise Menu | 66.50 / Menu Vegi / Vegan | 59  
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 Rindfilet + 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



Glücksgefühle genießen

Vegan ist auch  
Lactosefrei

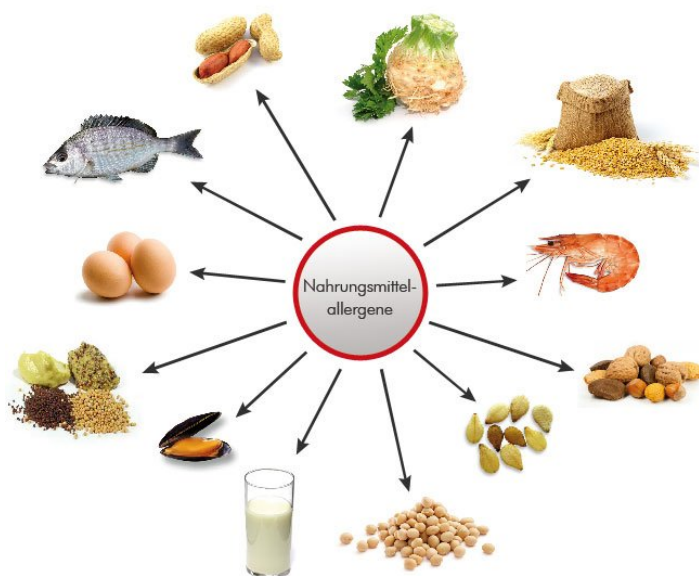
# Vegan / Lactosefrei

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.