

BANKETTMENÜS

4.APRIL 23. GÜLTIG BIS 30.09.23

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) | 15.50

Frühlingssalat ° Jungspinat ° Kräutersalat ° grüne Spargeln ° Erdbeeren ° Brotstängeli (GL) ° Erdbeer - Vinaigrette | 15.50

Sommersalat ° Jungspinat ° Baby Leaf ° Rucola ° Beeren ° Melone Beeren - Balsamico - Vinaigrette | 15.50

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.





SUPPEN

Luzerner Rieslingsuppe Riesling • Veloute • Rahm	14.50
Vichyssoise •. Kartoffel • Lauch • Rahm	14.50
Pastinakensuppe • Birnenespuma	14.50
Tomatencreme • Basilikumklösschen	14.50
Spargelcremsuppe	
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	Ś
Fischknusperli • Zanderfilet • Backteig Salzkartoffeln • Blattspinat • Tatarsauce	38
Zanderfilet gebraten Luzerner Art Tomatenwürfel • Kapern • Butterkartoffeln	46 / 25
Felchenfilet pochiert Zugerart • Kräuter • Rahm Kartoffelroulade	46 / 25
Saiblingsfilet gebraten • Rieslingschaum Spinatrisotto	44 / 25





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 | 38 Apfelrotkraut • Sellerie-Kartoffelstock

Tafelspitz • Rind CH • Apfelmeerrettich | 38 Wurzelgemüse • Kartoffeln

Luzerner Kügelipastetli in der Zunft-Blätterteigpastete | 39 Kalbsbrätkügelchen • Kalbfleischragout • hellbraune Champignonrahmsauce Mischgemüse • in Branntwein eingelegte Sultaninen obenauf Hinweis: Original ist die Zunftpastete mit brauner Sauce

Cordon bleu • Schwein CH • Bergkäse • Schinken | 41 Pommes frites • Gemüse

Kalb CHF 48

Hackbraten vom Schweizer Rind und Schwein Kartoffelstock ° Pilzrahmragout ° Marktgemuse | 38

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





DESSERTS

Süssmostcreme "Wilhelm Tell" mit Vanilleglace | 12.50

Dessertteller ° 5 Süssigkeiten der Saison angepasst | 18.50

Saisonales Dreierlei | 14.50

Panna Cotta • Früchtecoulis | 11.50

Schokoladenmousse • weisse Schokoladenglace | 13.50

Dessert vom Kapitänsdinner | 14.50

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 16.50

Druchschnittswert pro Person

- Als Ergänzung zur Süssspeise.

35 Gramm

- Als Nachtisch anstelle der Süssspeise

100 Gramm





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 88 Schweinssteak CHF 75

Menü 3 Gang mit Vorspeise oder Suppe

Kalbssteak CHF 78 Schweinssteak CHF 64

Lozärner Menu

Lattich • Speck • Sbrinz • Crôutons + geräucherte Forellenfilet + CHF 6

Luzerner Riesling-Suppe 1/3 Luzerner Weisswein • 1/3 Rahm • 1/3 Velouté

Luzerner Kügelipastetli in der Zunft-Blätterteigpastete Kalbsbrätkügelchen mit Kalbfleischragout an hellbrauner Champignonrahmsauce • Mischgemüse in Branntwein eingelegte Sultaninen

Als Vegi-Version mit Tofu, Pilz- & Gemüsefüllung.

Lozärner Süssmostcreme Lebkuchenwürfali • Vanilleglace • Schlagrahm

Menü 4 Gang: CHF 74

Menü 3 Gang: CHF 66 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)





Fondue- Chinoisemenu auf Wunsch mit Apéro

Hpérovorschlag

Hpéro an Deck oder im Innenbereich je Jahreszeit und Personenzahl.

Getränke nach ihrem Wunsch ° Verrechnung nach Aufwand.

Apéroplättli

Rauchwurst ° Sbrinz ° Oliven ° Grisini für 2-3 Personen | 15.50

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 hausgemachte Saucen Gemüse ° Reis ° Pommes frites

VEGAN / Gluten-/ Laktosefrei

Angebot auf der saisonalen Abendkarte



Waldbeerensorbet mit Prosecco (11 % Vol.)



3 Gang Chinoise Menu | 68.50 / Menu Vegi / Vegan | 59 Aperoplättli für 2-3 Personen | 15





FRÜHLING

Fruhlings - Menu	
------------------	--

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

Hausgebeizter Graved - Lachs + CHF 6.50

Bärlauchcremesuppe oder Spargelcremsuppe

Kalbssteak am Stück gegart • Morchelsauce
Gemüse vom Markt • Kartoffelgratin

Limetten - Mascarpone Creme

Erdbeerragôut ° Brösel

Menü 4 Gang: CHF 94 mit Schweinssteak CHF 77

Menü 3 Gang: CHF 81 mit Schweinssteak CHF 65

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





SOMMER

Sommer- Menü 1

Vitello Tonnato

Kalb • Thon • Kapern • Limettenmayonaise

Weisse Tomateschaumsuppe • geschmorte Cherry-Tomaten

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

Gazpaccho ° Kalte Tomaten-Gurkensuppe mit Peperoni

Entrecôte niedergegart • Rotweinschalotten

Süsskartoffeln gebraten • Gemüse der Saison

Joghurteis mit Beeren

Menü 4 Gang: CHF 98

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





DAMPFER-MENU

Frühlingssalat ab 12.04.2023 Jungspinat ° Kräutersalat ° grüne Spargeln ° Erdbeeren ° Brotstängeli (GL) ° Erdbeer - Vinaigrette

Sommersalat ab 06.06.2023

Jungspinat ° Baby Leaf ° Rucola ° Beeren ° Melone ° Beeren - Balsamico - Vinaigrette

Herbstsalat ab 13.09.2023

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

Wintersalat ab 21.11.2023

Blattsalate ° zweierlei Kürbis ° Pilze ° Preiselbeer - Vinaigrette

Maispoularde

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

Oder

Vegetarisches Gericht von der saisonalen Abendkarte (Laktose-/Glutenfrei sowie vegan möglich)

Chrisitraum

Eingelegte Kirschen ° Vanilleglace ° Schlagrahm (leicht alkoholhaltig)

Süssmostcreme "Wilhelm Tell" ° Vanilleglace ° Schlagrahm

3 Gang Menu 64 / Vegi 62





HERBST/ WINTER

Herbst / Winter -Menü 1

Nüsslisalat • Streifen vom Graved Lachs • Preiselbeer Vinaigrette

Topinamburcreme • Bünderfleisch-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

Zwetschgenkompott ° Zimteis ° Brösel

Menü 4 Gang CHF 84

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





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 64 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)





Hdvents-Kapitäns Dinner

In Bearbeitung





HOCHZEITSTORTE

In aufwändiger Handarbeit von der Conditorei Heini auf Kundenwunsch hergestellt.

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

Gerne senden wir Ihnen die Dokumentation per PDF.





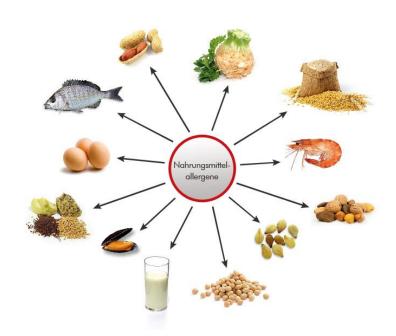
Vegan / Lactosefrei

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 Sorgfallt. 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.

