

BANKETTMENÜS

2024

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

Peter`s Birnenkäse • Weichkäse überbacken • Jungsalat | 24

4-Waldstättersalat

Lattich • Speck • Sbrinz • Crôutons (GL) | 15.50

Frühlingsalat ° 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 | 15.50

Wintersalat ° Blattsalate ° zweierlei Kürbis ° Pilze ° Preiselbeer - Vinaigrette | 15.50

Saisonaler Blattsalat

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

Weitere Vorschläge finden Sie auf unserer saisonalen Abendkarte.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

SUPPEN

Rieslingsuppe Riesling • Veloute • Rahm	14.50
Karotten • Ingwersuppe	14.50
Pastinakensuppe • gebratene Pilze	14.50
Tomatencreme • Basilikumklösschen	14.50
Spargelcremsuppe	14.50

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	38
Zanderfilet gebraten Luzerner Art Tomatenwürfel • Kapern • Butterkartoffeln	46 / 25
Felchenfilet pochiert Zugerart • Kräuter • Rahm Butterkartoffeln	46 / 25
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 | 38.50
Rotkraut • Sellerie-Kartoffelstock

Luzerner Kugelipastetli in der Zunft-Blätterteigpastete | 39
Kalbsbrätökügelchen • Kalbfleischragout • hellbraune Champignonrahmsauce
Mischgemüse • in Brantwein eingelegte Sultaninen oben auf
Auf Wunsch mit Pommes frites pro 4 Personen 1 Portion a CHF 8.50

Hinweis : Das Original der Luzerner Zunftpastete ist mit brauner Sauce

Cordon bleu • Schwein CH • Bergkäse • Schinken | 41
Pommes frites • Gemüse
 Kalb CHF 48

Hackbraten vom Schweizer Rind und Schwein
Kartoffelstock ° Pilzrahmragout ° Marktgemüse | 38.50

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

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

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

Dessert vom Kapitänsdinner | 14.50

+ 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.
- 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 • gebratene Pilzen

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

Riesling-Suppe

Luzerner Weisswein • Rahm • 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 74

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

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Fondue- Chinoisemenu

auf Wunsch mit Apéro

Apérovorschlag

Apéro 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 | 15.80

VEGI

Bruschetta mit Tomaten ° Sbrinz ° Oliven CHF 5.50 / Pers.



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 | 69.50 / Menu Vegi / Vegan | 59
Aperoplättli für 2-3 Personen | 15.80

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

FRÜHLING

Frühlings - Menü 1

Frühlingssalat

Jungspinat ° Kräutersalat ° grüne Spargelspitzen ° Kernen °
Brotstängeli (GL) ° Beeren – Balsamico- Vinaigrette

Hausgebeizter Graved - Lachs + CHF 6.50

Birnen- Lauchcremesuppe oder Spargelcremesuppe

Kalbssteak am Stück gegart • Morchelsauce
Gemüse vom Markt • Kartoffelgratin

Limetten - Mascarpone Creme
Erdbeerragout ° 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



WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

SOMMER

Sommer- Menü 1

Graved Lachs
Frischkäseroulade • Rotweinschalotten • Randengel • Sesam Cracker

Karotten – Ingwersuppe

Kalbssteak CH • Kräuterbutter • 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

Buratta
Ochsenherztomate • Buratta • Ruccula • Basilikum- Olivenöl

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

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

DAMPFER-MENU

Frühlingsalat

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

Sommersalat

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

Herbstsalat

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

Wintersalat

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

Die saisonalen Salate sind entsprechend der aktuellen Abendkarte angepasst.

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

Zwetschgenkompott ° Zimteis ° Brösel

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 64 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

