

## BANKETT MENÜS

2024°6

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) | 12.90

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	38.50
Zanderfilet gebraten Luzerner Art Tomatenwürfel • Kapern • Butterkartoffeln	46 / 25
Felchenfilet pochiert Zugerart • Kräuter • Rahm Butterkartoffeln	46 / 25
Saiblingsfilet gebraten • Rieslingschaum Spinatrisotto	46 / 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 | 42  
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 obenauf  
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 | 42  
Pommes frites • Gemüse  
 Kalb CHF 48.60

Hackbraten vom Schweizer Rind und Schwein  
Kartoffelstock ° Pilzrahmragout ° Marktgemüse | 38.60

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

Sommer- / Herbst- / Winter- / Frühlingsalat je nach Saison.

\*\*\*

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

Apéroplättli 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

## SOMMER

# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

## 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

Sommersalat  
Jungspinat ° Baby Leaf ° Rucola ° Melonen ° Brotstängeli (GL)  
Avocado Dressing

\*\*\*

Gazpaccho ° Kalte Tomaten-Gurkensuppe mit Peperoni

\*\*\*

Entrecôte niedergegart • Rotweinschalotten  
Rosmarinkartoffeln • Gemüse der Saison

\*\*\*

Erdbeerenragôut ° Doppelrahm ° Quark °  
Schokoladencake Brösmali

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 ° Pilzrahmagout ° 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 )

### Herbst / Winter -Menü 3



# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

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)

