

SONNTAGSMENU JUNI 2024

Vitello Tonnato

mit Kapern, Radiesli und gepickelten Zwiebeln

oder

Bunter Sommersalat

mit sautierten Eierschwämmli, Wassermelone und gerösteten Haselnüssen
an Gartenkräuter-Vinaigrette ✓

Am Chef siis Sonntigs-Söppli

Duo vom Roastbeef und Rindsragout

Rotweinjus

Hartweizen-Gnocchi und Sommergemüse

oder

Schweizer Alpenzander «en papillote»

Zander mit Limette und Dill, Sommergemüse und Salzkartoffeln

oder

Geräuchertes Auberginentatar

Karamellisierter Geissenkäse, Zwiebeln, Knoblauch, kleine Kartoffeln ✓

Eiskaffee «Oscar» mit Rahmhaube

oder

Coupe Romanov

Marinierte Erdbeeren, Vanilleglacé und aufgeschlagener Rahm

oder

Sonntagskuchen mit Vanilleglacé

oder

Hausgemachtes Aprikosen-Estragon-Kompott

mit gerösteten Mandeln und Aprikosensorbet

oder

Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot

Unser gesamtes Käsesortiment stammt vom Chäs Barmettler in Luzern.

Menu in 2 Gängen CHF 62 | Menu in 3 Gängen CHF 72 | Menu in 4 Gängen CHF 79

Preise in CHF inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer. Für Änderungen berechnen wir CHF 3.00.