

# SONNTAGSMENU

Knusprige Randen-Tarte Tatin mit roten Zwiebeln,  
geschmorten Randen und Zwetschgen-Chutney ✓

*oder*

Nüsslisalat an französischer Salatsauce  
mit knusprigen Croûtons, Speck und gehacktem Ei

\*\*\*

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kernen,  
Amaretto und Orange, dazu Möstbröckli

\*\*\*

Duo vom Reh; Ragout und Schnitzel  
an Wildrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Apfel

*oder*

Gebratenes Kalbssteak  
an Rotweinjus  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Apfel

*oder*

Gebratene Egli aus Raron mit Rauchmandeln, dazu sämiger Süsskartoffelstock, eingelegter Kürbis  
und sautierte Rosenkohlblätter

*oder*

Herbstlicher Gemüseteller mit pochiertem Apfel, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni und  
hausgemachten Spätzli ✓

\*\*\*

Eiskaffee «Oscar» mit Rahmhaube

*oder*

Mini Coupe Nesselrode

*oder*

Caramelköppli mit Schlagrahm

*oder*

Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot

Unser gesamtes Käsesortiment stammt vom Chäs Barmettler, Luzern.

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

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