

# SONNTAGSMENU IM JANUAR 2025

Auf Zedernholz geräucherter Lachs mit Zitrone,  
dazu Lebkuchen, Dillsenf und kleines Salatbouquet

*oder*

Wintersalat an Kräutervinaigrette  
Mandarinen, Datteln und geröstete Haselnüsse

\*\*\*

Em Chef sini Tagessuppe

\*\*\*

Duo vom Kalb: Filet von der Holzkohle und geschmorte Haxe  
mit Taliskerjus

Kartoffelstock und Gemüse

*oder*

Tranche de Saumon an Weissweinsauce  
mit Wildreis und Wintergemüse

*oder*

Leberli vom Ueli-Hof  
mit knuspriger Rösti

*oder*

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli  
mit Wurzelspinat, Kapern und Adligenswiler Wachtelei

\*\*\*

Mini-Nesselrode

*oder*

Eiskaffee «Oskar» mit Rahmhaube

*oder*

Caramelchöpfli mit Früchten und Rahmhaube

*oder*

Sonntagskuchen mit Baumnussglacé

*oder*

Wunderbare Weich- und Hartkäse von unserem Käsewagen

*Unser gesamtes Käsesortiment stammt vom Chäs Barmettler in Luzern.*

*Dazu servieren wir hausgemachtes Früchte- und Nussbrot.*

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

Preise in CHF inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer.