

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

SALAT

Marinierte Pilze | Passionsfruchtdressing

SALAD

Marinated mushrooms | passion fruit dressing

oder or

BLUMENKOHLSUPPE

Mandelmilch | Balsamico

CAULIFLOWER SOUP

Almond milk | balsamic vinegar

oder or

GARNELEN IM TEIGMANTEL

Sauce süss-sauer

PRAWNS IN BATTER

Sweet and sour sauce

HAUPTGANG MAIN COURSE

FLEISCHBÄLLCHEN

Tomatensauce | Kartoffelpüree

MEATBALLS

Tomato sauce | mashed potatoes

oder or

TAGLIATELLE

Eierschwämmli | Petersilie

TAGLIATELLE

Chanterelles | parsley

oder or

EGLIFILET „LUZERNER ART“

Brotcroûtons

EGLI FILLET 'LUCERNE STYLE'

Bread croutons

DESSERT

PANNA COTTA

Passionsfrucht

PANNA COTTA

Passion fruit

oder or

HAUSGEMACHTES EIS

HOMEMADE ICE CREAM

MO - SO 2. bis 8. September 12.00 - 14.00 UHR

MO - SO 2 to 8 September 12.00 AM - 2.00 PM

3-GANG
3-COURSE

inkl. 0.5l Wasser, ein Kaffee & ein Glas Wein

incl. 0.5l water, one coffee & a glas of wine

53.—
53.—

CHEF'S CHOICE

ROTE GARNELEN MARINIERT

Sourcream | Apfel | Kaviar

RED PRAWN MARINATED

Sour cream | apple | caviar

31.-

TAGLIOLINI

Schwarzer Sommertrüffel | Röstkartoffelsauce

TAGLIOLINI

Black summer truffle | roasted potato sauce

35.-

RINDSFILET

Steinpilz | Portwein-Kardamomsauce

BEEF FILLET

Porcini mushroom | port wine-cardamom sauce

61.-

SKREI-KABELJAU

Mangold | Aiolisauce

SKREI-COD

Swiss chard | aioli sauce

54.-

GÜTSCH EIS AM STIEL

Sourcream | Himbeere

GÜTSCH ICE LOLLY

Sour cream | raspberry

14.-