

MENU

Scampi und Artischocken mit
Shiitake-Pilz-Brühe |
Muschelcreme

oder

65° Ei
karamellierter Topinambur |
Kartoffelschaum und Rosmarinöl

Scampi and artichoke
Shiitake mushroom broth |
mussel crème

or

65° Egg
caramelized topinambur | potato
foam and rosemary oil

Kürbisgnocchi
Waldpilze | geröstete Haselnuss

Pumpkin Gnocchi
wild mushrooms | roasted hazelnut

Kürbisgnocchi
Waldpilze | geröstete Haselnuss

Pumpkin Gnocchi
wild mushrooms | roasted hazelnut

Lamm Entrecote
Pistazien | frischen Kräutern | rotem Pfeffer

oder

Steinbutt mit Pernod Sauce
Rosenkohl | Pastinaken

Lamb Entrecote
Pistachio | fresh herbs | red pepper

or

Turbot with Pernod sauce
brussels sprouts | parsnips

DESSERT

Pavlova
Gekochte Baiser | Vanille-Schlagsahne | Waldbeeren
Pavlova
Cooked meringue | vanilla whipped cream | wild berries

Sehr geehrte Damen und Herren

Herzlich willkommen über den
Dächern von Luzern, es freut uns
sehr, mit Ihnen die Weihnachten zu
verbringen.

Wir wünschen Ihnen einen
idyllischen Abend und freuen uns
Sie kulinarisch zu verwöhnen.

