

Unser Menu am Sonntag

Schweizer Sugoi Wagyu aus Sursee 36.—
(kurz gebraten und als Suppensandwich)

Strumpfbandbohnen, Rotondo Aubergine, Avocados und Eingelegtes
oder

Mit Miso und Sake glasierte Golden Shrimps und Moscardini 32.--
Smashed Saikogurke, Melonenallerlei und Radiesli
oder

Lattichherz und bunte Enikerhof Tomaten 32.--
Büffelmozzarella und grillierte Focaccia mit Basilikum und Oliven
oder

Frische Eierschwämmli mit Taglierini 28.--
weisser Tomatenfond und knusprige Artischocken

Consommé vom Hirzler Legehuhn mit Delikatessen und Zuckermais 25.--

Falsches Kalbsfilet in Kirschmaische gegart, Haselnusshacktätschli 58.—
Steinmühlepolentagnocchi, Kefen mit Eierschwämmli, Rüebliallerlei
oder

Rib-eye vom Muotataler Rind aus dem Smoker 58.—
Kartoffelgratin, Luizas kleine Gemüselandschaft
oder

Tempura von Walliser Eglifilet und Bimi vom Enikerhof 58.--
Blutampferdippsauce, Kartoffeln und Blattspinat
oder

Piccata von der Aubergine mit Ofenpeperoni 52.--
Safranrisotto, buntes Zucchini Gemüse mit Tomaten

Zwetschgendatschi mit Streusseln, Rahm 20.50
und Vanilleglacé
oder

Passionsfruchtcanelé 20.50
mit Pfirsichsalat, Beeren und Exoticsorbet

Hauptgericht mit Vorspeise oder Tagessuppe Fr. 81.—

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--

2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Lehrlingsprojekt

Tartar vom Piemonteser Rind aus dem Emmental

von Hand geschnitten und von uns nach Ihren Vorlieben am Tisch zubereitet

als Vorspeise

ab 2 Personen

pro Person

36.--

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere Mitarbeiter im Service fragen