

Unser Menu am Sonntag

Salat vom Wagyu mit Aromen aus Thailand 32.--
Gemüse, Passionsfrucht und Süsskartoffel
oder

Crevetten mit Terryaki-Glasur, Shisotempura 32.--
Rettich, Melone und Avocados
oder

Engelshaar und Micro leaves mit Eierschwämmli 28.--
Büffelmozzarella und bunten Tomaten
oder

Kleines Vitello Tonnato mit Balfego Thunfisch 34.--
Grillgemüse und grillierte Focaccia

Zweierlei Gazpacho auf Weltreise mit Meer und Stall 25.--

Wienerschnitzel mit klassischer Garnitur 58.—

Bimi Broccoöli mit kleinen Tomaten und Eierschwämmli
kleine neue Kartoffeln mit Schnittlauch
oder

Kaltes Roastbeef aus dem Smoker 58.—
Tartarsauce und mariniertes, grilliertes Gemüse, Streichholzkartoffeln
oder

Knusprige Walliser Eglifilet, Safran-Limettenmayonnaise 58.--
Spinat und Fenchel, Dampfkartoffeln
oder

Miso-Omelette mit Eierschwämmli
Kefengemüse mit Rüebl, knusprigem Blumenkohl und Sushireis 54.--

Variation von Aprikose und Himbeeren 20.50
oder

Panna-Cotta und Schokoladenmousse mit Beerenallerlei 20.50
Pistazienwaffel

Hauptgericht mit Vorspeise oder Tagessuppe Fr. 81.—

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

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

Sugoi Wagyu aus Willisau Als Trilogie tischweise ab 2 Personen, pro Person...190.--

Sushi vom Tri Tip und Flat Iron mit Wasabi,

Tamari und eingelegter Ingwer

fermentierter Spargel und Avocados. Gefüllte Aubergine vom Wagyu im klaren Tomaten-Sesamfond

Spiessli vom Wagyu

mit Tare und fermentiertem Eigelb,

Rib 48 Stunden 65 Grad lauwarm auf Salat von Gurke, Melone und Rettich mit Sesam-Misodressing,
aromatisierter Wagyutee

Tranchiertes Steak vom Top round

mit Shiso-Buttersauce, Bimi, Pak choy und Hiiki-Algen

Edamame zweierlei mit Togarashi, Mais

Süßkartoffeltempura