

## Appetizers / Les entrées

---

		CHF
<b>Seasonal leaf salads</b>		23.50
<b>olive-vinaigrette, fried goat cheese, chanterelles and focaccia</b>	small port.	16.00
<i>Salade à feuilles saisonnières, vinaigrette aux olives fromage de chèvre, chanterelles et focaccia</i>		
<b>Tomato salad with mozzarella cheese, balsamic dressing</b>		18.00
<i>Salade de tomates et mozzarella avec sauce balsamique</i>	small port.	12.00
<b>Home marinated salmon with leaf salads</b>		28.50
<b>honey-Pommery mustard sauce and toast</b>	small port.	19.50
<i>Saumon mariné garni avec bouquet de salade sauce à la moutarde Pommery douce</i>		
<b>Mediterranean beef steak tatar, pecorino cheese and focaccia</b>		25.00
<i>Tartare de boeuf méditerranéen avec pecorino et focaccia</i>	small port.	17.00

## Soups / Les potages

---

<b>Cold tomato-mango soup with jumbo shrimp</b>		15.50
<i>Potage froide aux tomates et mangues avec crevette géante</i>		
<b>Clear beef soup with summer truffle dumplings</b>		14.50
<i>Consommé de boeuf aux quenelles de truffe d'été</i>		

## Pasta and Risotto / Pâtes et Risotto

---

<b>Potato gnocchi with mushrooms</b>		24.50
<i>Gnocchi de pommes de terre aux champignons</i>	small port.	18.00
<b>Carnaroli Risotto, chanterelles and green asparagus</b>		24.50
<i>Risotto Carnaroli aux chanterelles et asperges vertes</i>	small port.	18.00
<b>Spaghetti with pan-fried jumbo shrimps</b>		43.00
<b>spicy tomato sauce and green olives</b>		
<i>Spaghetti avec crevettes géantes, sauce tomate piquante et olives vertes</i>		

## Fish specialities / Spécialités de poissons

---

CHF

**Pan-fried fillets of perch with diced tomatoes  
steamed potatoes and leaf-spinach** 35.50

*Filets de perche avec tomates concassées  
pommes nature et feuilles d'épinard*

**Orkney salmon and shrimps, coconut, lemon grass  
Asiatic vegetables, black sesame seeds and egg noodles** 41.00

*Filet de saumon Orkney et crevettes géantes, noix de coco, herbe citronnée  
légumes asiatiques, graines de sésame noirs et nouilles aux oeufs*

## Meat dishes / La viande

---

**Grilled fillet of beef on potato-mushroom-stew and red wine sauce** 56.00

*Filet de boeuf grillé avec ragoût de pommes de terre et champignons*

**Traditional „Wienerschnitzel“ served with french fries and green beans** 36.00

*Escalope de veau à la Viennoise, pommes frites et haricots verts*

**Sliced veal „Zurich“ style, Rösti potatoes and broccoli** 38.00

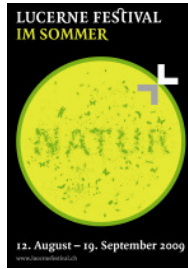
*Emincé de veau à la Zurichoise, rösti et brocoli*

Meat declaration:

Switzerland: Beef tatar, veal, beef and porc, raw ham

Australia, New Zealand: Lamb, deer / Spain: Serrano ham

Canada: Buffalo / France: Chicken, duck



## Lucerne Festival - Menu

---

### Seasonal leaf salads

**olive-vinaigrette, fried goat cheese, chanterelles and focaccia**

*Salade à feuilles saisonnières, vinaigrette aux olives  
fromage de chèvre, chanterelles et focaccia*

\* \* \*

**Beetroot soup, cumin and smoked duckling breast**

*Potage aux betteraves rouges, cumin et magret de canard fumé*

\* \* \*

**Grilled fillet of beef on potato-mushroom-stew and red wine sauce**

*Filet de boeuf grillé avec ragoût de pommes de terre et champignons*

or / ou

**Orkney salmon and shrimps, coconut, lemon grass**

**Asiatic vegetables, black sesame seeds and egg noodles**

*Filet de saumon Orkney et crevettes géantes, noix de coco, herbe citronnée  
légumes asiatiques, graines de sésame noirs et nouilles aux oeufs*

\* \* \*

**Red currant terrine in log cake overcoat and perpermint sherbet**

*Terrine de groseilles rouges en manteau de bûche avec sorbet à la menthe*

CHF 93.00