

## Die Vorspeise

---

	CHF
Weisses Tomatenmousse Mariniertes Gemüse, Pinienkerne und Rucola	23.50
Seetaler Kartoffelsalat Avocados, Knusperspeck, marinierter Saibling von der Waadtländer Riviera	24.50
Wildterrine Birnen, Stangensellerie, Sommertrüffel, Friséesalat	26.50
Parfait und Mousse von der Entenleber Karamelisiertes Apfelchutney, Macadamianuss Brioche	32.00

## Die Suppe

---

Pikante Tomaten-Mangosuppe (kalt) mit gebratener Riesenkrevette	14.50
Karotten-Kürbissuppe mit Orangen und gebratener Jakobsmuschel	15.50
Tomatenkraftbrühe mit Sommertrüffel-Klösschen	14.50

## Der Fisch

---

Gebratenes Zanderfilet Vin Santo Sauce, Risotto mit Apfel, glasierte Bischofmützen, Zucchettikugeln	42.00
Lachsforellenfilet im Kartoffelmantel Limonensauce, fritierte Kräuterkartoffeln, Zuckerschoten	42.00
Goldmakrelenfilet Tomaten-Olivenragout, Gemüse Cassoulet Gebratene Kartoffelkugeln und Gartenkräuter	45.00
Gebratene Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln mit Speck Papardelle, Mascarpone, Chili, Basilikum und Kirschtomaten	48.00

## The Maine Lobster

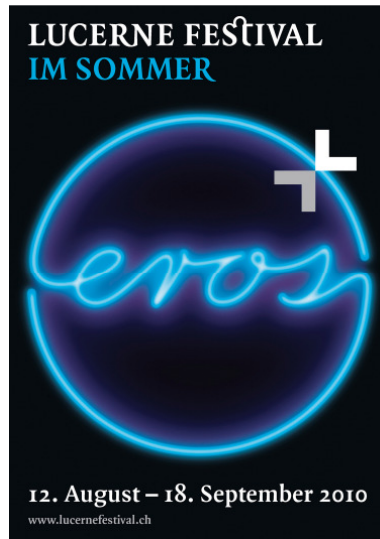
---

		CHF
Ganzer Hummer, grilliert oder gekocht Sauce Béarnaise Trockenreis, buntes Gemüse		68.00
Hummer „Thermidor“ mit Rahmsauce und Trüffel überbacken Trockenreis, buntes Gemüse	kl. Portion	71.00 48.00

## Das Fleisch

---

Entrecôte vom Hirschkalb Rotweinsauce mit Sommertrüffel Linsotto, Moosbeeren und Romanesco		54.00
Knochengereiftes Schwyzer Rindsfilet vom Grill Portweinsauce, Kartoffel-Trüffelpüree, glasierte Artischocken		56.00
Zentralschweizer Kalbssteak Tomatenrisotto, Taleggio, Rucola, gebratenes Gemüse		58.00
Gebratenes Wachtelbrüstchen Balsamico Kirschen, Rahmwirsing, Schupfnudeln		46.00
. . . bekannt und beliebt		
Am Tisch für Sie tranchiert (ab 2 Personen)		
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin, Gemüse vom Luzerner Markt	p.P.	62.00



## Das Festival - Menu

---

Saisonale Blattsalate  
Gebratene Eierschwämmli und Tomatencrostini mit Basilikum

\* \* \*

Karotten-Kürbissuppe mit Orangen

\* \* \*

Perlhuhnbrust mit Kastanien und Pilzen gefüllt  
Schupfnudeln und Bohnen mit Speck

oder

Gebratene Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln mit Landrauchschinken  
Papardelle, Mascarpone, Chili, Basilikum und Kirschtomaten

\* \* \*

Schokoladenschnitte mit Zwetschgensorbet und Kardamom

CHF 93.00

## Das Degustations – Menu

---

Wildterrine  
Birne, Stangensellerie und Friséesalat

\* \* \*

Tomatenkraftbrühe mit Sommertrüffel-Klösschen

\* \* \*

Lachsforellenfilet im Kartoffelmantel  
Limonensauce, fritierte Kräuterkartoffeln, Zuckerschoten

\* \* \*

Grapefruitsorbet mit Zitrusvodka

\* \* \*

Zentralschweizer Kalbssteak  
Tomatenrisotto, Taleggio, Rucola, gebratenes Gemüse

\* \* \*

Ziegenfrischkäse in Nusskruste  
Pfirsichchutney

\* \* \*

Feigentarte mit Safranglace und Pistazienkrokant

CHF 126.00

ohne Fisch und Käse

CHF 93.00

# Wo Luzern am schönsten isst, ist Frische und Qualität garantiert.

Wo unsere Frischprodukte herkommen:

## **Kalbfleisch / Schweinefleisch**

Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Zentralschweiz und aus Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben. Unser Metzgermeister kennt alle Produzenten persönlich.

## **Geflügel / Kaninchen**

Wir verarbeiten vorwiegend Schweizer Poulet. Für gewisse Speisen verwenden wir Produkte aus Südamerika. Spezialgeflügel und Kaninchen beziehen wir aus Frankreich. Unser Lieferant bürgt für Produkte aus artgerechter Haltung und für deren sorgfältige Verarbeitung.

## **Lammfleisch**

Unser Lammfleisch beziehen wir bei einem zertifizierten Comestibles-Geschäft. Die qualitativ erstklassigen Produkte stammen aus Neuseeland und Australien.

## **Rindfleisch**

Die Metzgerei Felder aus Schwyz liefert uns ausschliesslich knochengereiftes Rindfleisch. Für unsere Spezialitätenkarten liefert er uns gelegentlich Rindfleisch aus Australien oder Südamerika. Dieses ist von hoher Qualität, kann aber mit Hormonen oder Antibiotika behandelt worden sein.

## **Wild**

Unser Wildfleisch stammt aus Österreich, Neuseeland und Australien. Besonders strenge Einfuhrkontrollen und unsere verlässlichen Lieferanten bieten Gewähr für saubere Produkte und beste Qualität.

## **Fisch**

Wenn immer möglich beziehen wir Süsswasserfische von zertifizierten Fischern oder aus kontrollierter Zucht.

Meeresfische und Krustentiere stammen aus allen Weltmeeren und gelangen jeweils auf kürzestem Weg in unsere Küche. Der Lachs stammt aus tierfreundlichen, kontrollierten Aquazuchten von den schottischen Orkney Inseln.

## **Eier / Käse**

Schweizer Frühstückseier beziehen wir von unserem Lieferanten, der für artgerechte Haltung der Hühner und für eine sorgfältige Verarbeitung der Produkte einsteht. Für unsere Desserts und Teigwaren verwenden wir ausschliesslich pasteurisierte Eier-Produkte. Unsere Ziegen-, Berg- und Alpkäse stammen alle von der Bergkäserei Langbrügg aus Schüpfheim, mitten in der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

## **Gemüse / Früchte**

Bauer Sepp Muff aus Schwarzenbach im Seetal beliefert uns mit saisonalen Früchten und Gemüse aus regionalem Anbau. Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem Europäischen Raum sowie internationale Delikatessen.

## **Brot**

Feine Backwaren wie Brötchen, Gipfeli und Brote beziehen wir täglich ofenfrisch aus den Bäckereien Heini und Rüthemann (Luzern) und beim Beck Barmettler in Stans.