

Gastkoch Gerd Reber

Hochalpine Rezepte mit Leidenschaft

Bis Ende Januar 2012 wird Sie Gastkoch Gerd Reber vom Waldhotel National in Arosa gemeinsam mit dem Schweizerhof Luzern Küchenteam mit Rezepten aus den Bündner Bergen verwöhnen. Der von Gault Millau mit 16 Punkten prämierte 50-jährige Deutsche bezaubert seit nunmehr 18 Jahren seine Gäste in Arosa mit Herz und Qualität.

	CHF	EUR
Kalte Vorspeise		
Entenleber und Taube mit Sauerkirsch-Gelee und Zitronenbramata	28.50	23.75
Warme Vorspeise		
Süppchen von Jerusalem Artischocke und Steinpilzen	15.50	12.92
Der Hauptgang		
Kabeljaurücken in der Gewürzkruste mit Bohnen und Chorizo	47.00	39.17
Das Kalb «von Kopf bis Fuss» mit Wurzelgemüse und kleinen Capuns	56.00	46.67
Hirschrücken mit süss-pikanter Jus, saisonales Gemüse-Arrangement	55.00	45.84
Das Käse-Trio		
Thurblau, Greyerzer, Sbrinz Alp Baumgarten eingelegte Ananas, Kastanien Rotweinzwetschgen - Chutney - Nusshonig	15.50	12.92
Dessert		
Williamsbirne mit Yvamosse und Schokolade	14.50	12.09
Champagner-Parfait an Röteli-Beerenfrüchten	14.50	12.09
Apfel – Meerrettichsorbet	11.00	9.17

★ Gerne servieren wir Ihnen die Speisen von unserem Gastkoch, Gerd Reber, von Dienstag bis Samstag und am Sonntag-Mittag.

Die Vorspeise

		CHF	EUR
Tomaten mit Mozzarella		18.00	15.00
Basilikum und Balsamicodressing	kl. Portion	12.00	10.00
Saisonale Blattsalate		23.50	19.58
Ostschweizer Blauschimmelkäse, Feigen, Avocado			
Zitrus – Ahornsirup Dressing			
Saisonale Blattsalate mit...			
- fünf gebratenen Riesenkrevetten	zus.	10.00	8.30
- vier gebratenen Jakobsmuscheln	zus.	12.00	10.00
Die Tradition des Lachsräucherns vom Fusse des Mythen		28.50	23.75
Schottischer Lachs, Honig – Pommery – Senfsauce	kl. Portion	19.50	16.25
Kapern und Toast			
Mediterranes Rindstatar mit marinierten Steinpilzen		25.00	20.83
Entlebucher Pecorino und Focaccia	kl. Portion	17.00	14.17

Die Suppe

Artischockencremesuppe mit Knusperspeck		14.50	12.08
Pilzkraftbrühe mit Landrauchschinken – Kräuter Roulade		15.50	12.91

Die Pasta / Der Risotto

*Tandoori Nudeln		25.00	20.83
Mungosprossen, Gemüsestreifen, Shiitake Pilze	kl. Portion	18.00	15.00
*Kartoffelgnocchi		24.50	20.41
Rahmsauce und Edelpilze	kl. Portion	18.00	15.00
*Taleggio Ravioli		26.50	22.08
Steinpilze, Oliven, Kräuter und Limonenöl	kl. Portion	18.50	15.42
*Carnaroli Risotto		23.50	19.58
Mascarpone, Kastanien, Kürbis, Birne	kl. Portion	18.00	15.00
*Gericht mit...			
- fünf gebratenen Riesenkrevetten	zus.	10.00	8.33
- vier gebratenen Jakobsmuscheln	zus.	12.00	10.00

Der Klassiker

	CHF	EUR
Fisch		
Genfersee Saiblingsfilet Honig – Salbeischaum, Gorgonzola – Polenta und Zucchettikugeln	33.00	<i>27.50</i>
Gebratene Eglifilets Tomatenwürfel, Zitronenfilets, Dampfkartoffeln und Blattspinat	35.50	<i>29.58</i>
Spaghetti Gebratene Riesenkrevetten, pikantes Tomatenragout Frische Kräuter und grüne Oliven	43.00	<i>35.83</i>
Fleisch		
Knochengereiftes Schwyzer Rindsentrecôte "Café de Paris" vom Grill Kartoffelgratin und Gemüse	46.00	<i>38.33</i>
Traditionelles Luzerner Fritschi–Pastetenhaus Chügelifüllung und Marktgemüse	35.00	<i>29.16</i>
Wiener Schnitzel Pommes Frites und grüne Bohnen	36.00	<i>30.00</i>
Schweins Cordonbleu mit Napfköhlerkäse Pommes Frites und Marktgemüse	31.00	<i>25.83</i>
Geschnetzeltes Kalbfleisch Champignonsauce, Butterrösti und Brokkoli	38.00	<i>31.66</i>

Das Vegetarische Menü à CHF 59.00 / EUR 49.17

Saisonale Blattsalate
Datteln, Fenchel, Avocado, Zitrus – Ahornsirup Dressing

Artischockencremesuppe und gerösteten Nüssen

Taleggio Ravioli
Steinpilze, Oliven, Kräuter und Limonenöl

Amarettimousse mit Orangensalat

Das Saison – Menu à CHF 93.00 / EUR 77.50

Saisonale Blattsalate
Ostschweizer Blauschimmelkäse, Feigen, Avocado, Zitrus - Ahornsirup – Dressing

* * *

Artischockencreme Suppe
Grillierte Jakobsmuschel

* * *

Glasierte Entenbrust
Tandoori Nudeln, Sprossengemüse
Granatapfel, Pfeffersauce

oder

Gebratenes Zanderfilet, Senfkruste
Ravioli mit Taleggiofüllung,
karamellisierter Fenchel, Zitronenthymiansauce

* * *

Amarettimousse mit Orangensalat

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.