Empathy & Excellence
HOTEL SCHWEIZERHOF LUZERN

KW 37

11. September 2017 MONTAG	12. September 2017 DIENSTAG	13. September 2017 MITTWOCH	14. September 2017 DONNERSTAG	15. September 2017 FREITAG	16. September 2017 SAMSTAG	17. September 2017 SONNTAG
Tagessuppe Rüebli-Ingwersuppe mit Pesto CHF 9.50	**Tagessuppe** Gelberbsensuppe CHF 9.50	**Tagessuppe** Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln CHF 9.50	**Tagessuppe** Kraftbrühe mit Geflügelklösschen CHF 9.50	**Tagessuppe** Cremesuppe von Eierschwämmli CHF 9.50	**Tagessuppe** Bündner Gerstensuppe CHF 9.50	**Sonntagssuppe** Tomatenkraftbrühe mit Kräuterflädli CHF 9.50
Mittagsteller Poulet Cordon bleu Röstikroketten und Marktgemüse CHF 25.00	**Mittagsteller** Pochierte Schollenfilets gedünsteter Fenchel Noilly Prat Sauce Couscous mit Zitronengras CHF 25.00	**Mittagsteller** Saltimbocca vom Schwein Kartoffelgnocchi Gebratene Zucchettischeiben CHF 25.00	**Mittagsteller** Heilbuttfilet in Kräuter-Eihülle mit Tatarsauce Pilawreis Karotten zweierlei CHF 25.00	**Mittagsteller** Gebratene Felchenfilets mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln Blattspinat CHF 25.00	**Mittagsteller** Rindsragout mit Tomaten und Oliven Polenta und Peperonata CHF 25.00	**Sonntagssteller** Grilliertes Doradenfilet mit Safransauce Wildreis gedünstete Kefen CHF 36.00
Vegi-Tages-Hit Griessnocken mit Gorgonzola überbacken Tomatensauce Marktgemüse CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Orecchiette mit Oliventapenade Rucola, Tomaten und Pilzen CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Mini Penne mit Tomatensauce Chipolotti, Champignons und Pinienkernen CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzragout buntes Gemüse CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Süsskartoffel-Linseneintopf mit Naanbrot CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Pilzrisotto mit Mascarpone und Parmesan Marktgemüse CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Auberginenpiccata Penne mit Pesto Peperonata CHF 20.00
Mittagsmenu Randencarpaccio mit Rucolasalat und Landrauchschinken CHF 13.50 ***** Gebratenes Lachsfilet Asia-Sauce Basmatireis und asiatisches Gemüse CHF 30.00 ***** Tobleronemousse mit Ananas	**Mittagsmenu** Rauchlachsmousse mit süsssauren Gurken Wasabi-Sauerrahm CHF 13.50 ***** Rindsgeschnetzeltes mit Pfeffersauce Maisschnitte Speckbohnenbündel CHF 30.00 ***** Feigen-Himbeergratin mit Honigglace	**Mittagsmenu** Bunte Blattsalate mit Kürbiskern-Vinaigrette und geräucherter Entenbrust CHF 13.50 ***** Gebratenes Baramundifilet mit Moscatosauce Dörrtomatenrisotto mediterranes Gemüse CHF 30.00 ***** Griessköpfli mit Brombeersauce	**Mittagsmenu** Mariniertes Gemüse mit Oliven, Coppa und gehobeltem Parmesan CHF 13.50 ***** Pouletröllchen mit Pecorino, Pinienkernen Quinoa und Mangold CHF 30.00 ***** Tiramisu mit Trauben	**Mittagsmenu** Saisonale Blattsalate mit panierten Champignons Honig-Rosmarindressing CHF 13.50 ***** Kalbslebergeschnetzeltes mit Portwein Nudeln Brokkoli CHF 30.00 ***** Baumnussparfait mit Apfelkugeln	**Mittagsmenu** Gebackener Ziegenkäse in Kräuter-Foccaciakruste Ratatouille und Sprossensalat CHF 13.50 ***** Rotbarbenfilets mit Limonensauce Ebly mit Safran Kirschtomaten und Brokkoli CHF 30.00 ***** Macadamia-Brownie Yuzuglace und exotische Früchte	**Sonntagsmenu** Rauchlachs mit Dill-Senf-Sauce und Toast CHF 13.50 ***** Gebratenes Schweinefilet mit Pilzrahmsauce Spätzli Marktgemüse CHF 36.00 ***** Gebrannte Creme mit Nusskrokant und Vanillerahm
Menu CHF 47.00	Menu CHF 47.00	Menu CHF 47.00	Menu CHF 47.00	Menu CHF 47.00	Menu CHF 47.00	Menu CHF 54.00