Empathy & Excellence

HOTEL ★★★★★ LUZERN

SCHWEIZERHOF

13. November 2017 MONTAG	14. November 2017 DIENSTAG	15. November 2017 MITTWOCH	16. November 2017 DONNERSTAG	17. November 2017 FREITAG	18. November 2017 SAMSTAG	19. November 2017 SONNTAG
Tagessuppe Gemüsecremesuppe mit Focacciacroutons CHF 9.50	**Tagessuppe** Rindskraftbrühe mit Käsegebäck CHF 9.50	**Tagessuppe** Schwarzwurzelcremesuppe mit Knusperspeck CHF 9.50	**Tagessuppe** Geflügelkraftbrühe mit Schinkenbisquit CHF 9.50	**Tagessuppe** Karotten-Ingwersuppe mit Cocktailcrevetten CHF 9.50	**Tagessuppe** Linsensuppe mit Knusperspeck CHF 9.50	**Sonntagssuppe** Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklössen CHF 9.50
Mittagsteller Gebratenes Dorschfilet mit Kräuterkruste Risotto mit Kürbis gebratene Gemüsewürfel CHF 25.00	**Mittagsteller** Siedfleisch und Speck mit Apfel-Senfsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse CHF 25.00	**Mittagsteller** Gebratenes Rotbarbenfilets Basilikum-Tomatenschaum Camarque und Pilawreis mit mediterranem Gemüse CHF 25.00	**Mittagsteller** Pochierte Rotzungefilet Orangensauce Fenchel-Kartoffelpüree konfierte Tomaten CHF 25.00	**Mittagsteller** Gebratene Felchenfilets mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln Blattspinat CHF 25.00	**Mittagsteller** Gebratenes Schweinsnierstück Gorgonzolarahmsauce Kartoffelgnocchi mit Dörtomaten und Rucola CHF 25.00	**Sonntagssteller** Gebratenes Seeteufelfilet Risotto mit karamelisiertem Apfel Herbstgemüse CHF 36.00
Vegi-Tages-Hit Kürbis-Gemüsestrudel Kräuter-Rahmsauce und glasierte Marroni CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Geschmorter Kürbis Pecorino, Oliven, Ruccola gebratene Kartoffelkugeln CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Risotto mit Waldpilzen Mascarpone Romanesco CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Maispfannkuchen mit Ratatouille gefüllt und Mozzarella überbacken Basilikumsauce CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Kürbis-Salbeiravioli mit Waldpilzragout Rosenkohl und Schwarzwurzel CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Gemüsetempura mit pikantem Tomatencoulis Kräuterrisotto CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Mini Penne a la creme mit Lauch und Tomatenconcasee CHF 20.00
Mittagsmenu Grilliertes Gemüse mit Pinienkernen und Coppa ***** Gefüllte Maispouletbrust mit Kräuterfrischkäse Römische Gnocchi saisonales Gemüse ***** Marronikuchen mit Zwetschgensorbet Menu CHF 47.00	**Mittagsmenu** Lachsterrine Gurke, Senf und Sauerrahm ***** Gebratener Zander Artischocken-Pilzragout mit Dörrtomatenrisotto und Gemüse ***** Cheesecake mit Brombeerglace Menu CHF 47.00	**Mittagsmenu** Nüsslisalat mit Himbeerdressing und geräucherter Entenbrust ***** Rindsgeschnetzeltes Kürbis-Kartoffelgratin und Herbstgemüse ***** Eclaire mit Zitronencreme Menu CHF 47.00	**Mittagsmenu** Randencarpaccio mit Rucolasalat und Serranoschinken ***** Gebratene Entenbrust Orangen-Pfeffersauce Couscous mit Tomate und Pak Choi ***** Tiramisu mit Früchten Menu CHF 47.00	**Mittagsmenu** Gebackener Camenbert mit Preiselbeeren Saisonale Blattsalate ***** Ungarisches Gulasch Focaccia-Serviettenknödel Rahm Wirsing ***** Panna Cotta mit Tandoori-Mango Menu CHF 47.00	**Mittagsmenu** Bunte Blattsalate Gebratener Speck und Ei Französische Sauce ***** Lachs im Wirsingblatt mit Wasabisauce Selleriepüree und Broccoli ***** Caramelköpfli mit Rahm Menu CHF 47.00	**Sonntagsmenu** Cocktailkrevetten mit pikanter Calypsosauce und exotischen Früchten ***** Rindsfilet Mignons Trüffelsauce Kartoffel-Kürbisgratin Spitzkohl ***** Schwarzwälderroulade mit Sauerrahmglace Menu CHF 54.00