Empathy & Excellence
HOTEL SCHWEIZERHOF LUZERN

KW 16

15. April 2019 MONTAG	16. April 2019 DIENSTAG	17. April 2019 MITTWOCH	18. April 2019 DONNERSTAG	19. April 2019 FREITAG	20. April 2019 SAMSTAG	21. April 2019 OSTERSONNTAG
Tagessuppe Griesssuppe Leopold CHF 9.50	**Tagessuppe** Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen CHF 9.50	**Tagessuppe** Zitronengras-Ingwersuppe mit Shitakepilzen CHF 9.50	**Tagessuppe** Rindskraftbrühe mit Diablotin CHF 9.50	**Tagessuppe** Sauerkrautcremesuppe mit Landrauchschinken CHF 9.50	**Tagessuppe** Geflügelkraftbrühe mit Gemüse-DimSum CHF 9.50	**Menü** Jakobsmuschel mit Erbsen-Minze Mousse Urkarotte und Rapssamen (Japan / Wildfang) **** Kresse-Schaumsuppe Geflügel-Spargel Terrine **** Lammentrecote mit Sauce Choron Kartoffel-Bärlauch Roulade und Frühlingsgemüse **oder** Gebratener Saibling mit Safransauce Camargue Reis und Frühlingsgemüse (Schweiz / Aquakultur) **** Griesskküchlein mit Rhabarber und Holunderblüten Espuma
Mittagsteller Schweinssteak "Cafe de Paris" mit Kartoffelgratin, zweierlei Rüebli und Broccoli CHF 25.00	**Mittagsteller** Pochierte Rotzungenfilets mit Weissweinsauce Gorgonzola-Polenta gebratene Auberginen (Niederlande / Wildfang) CHF 25.00	**Mittagsteller** Kalbsblankett mit Champignons zweifarbiger Kartoffelstock Mandelbrokkoli CHF 25.00	**Mittagsteller** Pangasiusfilet mit Erdnusskruste Gewürzreis, Pak Choy (Vietnam / Aquakultur) CHF 25.00	**Mittagsteller** Gebratene Felchenfilets Mandelbutter Petersilienkartoffeln und Blattspinat (Schweitz / Aquakultur) CHF 25.00	**Mittagsteller** Pouletgeschnetzeltes Thai-Currysauce Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüsestreifen und Mungosprossen CHF 25.00	
Vegi-Tages-Hit Ricotta-Chiliravioli mit Tomatensauce Mozzarellakugeln und Basilikum CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Spargel-Lauchquiche mit Kräuter-Joghurtsauce und bunten Salaten CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Linsenragout mit Basmatireis und Naan Brot CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Gefüllte Pfannkuchen mit Champignons, Spinat und Cheddarkäse überbacken CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Fusilli mit Erbsen, Spargeln und Creme fraiche CHF 20.00	**Vegi-Tages-Hit** Kartoffel-Maisgebäck mit Kürbispüree und buntem Gemüse CHF 20.00	
Mittagsmenu Mariniertes Gemüse, mit Parmesan und Landrauchschinken ***** Red Snapper mit gelber Peperonisauce Couscous und Zucchinikugeln (Westpazifik / Wildfang) ***** Panna Cotta, Erdbeersauce und Sesamkrokant	**Mittagsmenu** Rauchlachstatar mit Sesam, Koriander und Avocado (Norwegen / Aquakultur) ***** Gebratene Maispouletbrust mit Rosmarinjus junge Bratkartoffeln Bohnen im Speckmantel ***** Apfeljalousie mit Vanillesauce	**Mittagsmenu** Tabouleh Salat mit Tomaten, Koriander und geräucherter Entenbrust ***** Gebratene Lachswürfel mit Trofie Teigwaren Limettensauce und Gemüsestreifen (Norwegen / Aquakultur) ***** Brownie mit Sauerrahmglace und exotischen Früchten	**Mittagsmenu** Bunter Blattsalat Erdbeeren und Spargel Limonendressing ***** Gebratenes Schweinefilet mit Morchelrahmsauce Kartoffel-Krapfen Frühlingsgemüse ***** Caipirinha Coupe	**Mittagsmenu** Mousse von geräucherter Forelle, Kräutersalat und Tomaten-Oliven Crostini (Dänemark / Aquakultur) ***** Rindspaillard Zitronenbutter Bärlauch-Gnocchi grilliertes Gemüse ***** Sacherschnitte mit Orangensorbet	**Mittagsmenu** Vitello Tonnato mit Thunfisch Kapern und Oliven (Südwestpazifik / Wildfang) ***** Gebratene Forellenfilets mit Kapernsauce Weissweinrisotto und Tomaten-Lauchgemüse (Schweiz / Aquakultur) ***** Frenchtoast mit Rhabarber und Vanilleglace	
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 98.00