

MENUVORSCHLÄGE

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menu Vorschläge.

Hier haben sie eine kleine Auswahl an Gerichten, die sie natürlich individuell zusammenstellen können.

Wir können noch mehr als das bieten, fragen sein uns! :-)

SALATE

Grüner Blattsalat mit Ei	8
Gemischter Salat	12
Tomatensalat mit Zwiebeln und Ruccola	10
Tomaten-Büffel-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	14
Griechischer Salat	14
Ruccolasalat mit Parmesan und Tomaten	13
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und Champignons	14

SUPPEN:

Bouillon mit Einlagen (Gemüse, Flädli, Ei usw.)	8
Rüebli - Ingwercremesuppe mit Rahmhaube	10
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Basilikum	10
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskerne	10
Fleischsuppe mit Gemüse und Siedfleisch	12

VORSPEISEN

Rauchlachsrostini	16
mit Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebeln	
Antipastateller Trolerart	19
mit Trockenfleisch, Pastete, Selleriesalat, Oliven, Bruschette und geräuchte Forelle	
Lachstartar auf frischen Mango mit Toast und Butter	19
Bruschette mit marinierten Tomatenwürfeli	12
Flammkuchen Classic oder Vegi	14
ganzer Kuchen	

POULET

Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce oder Currysauce Beilage nach Wahl	27
Thai Curry mit Poulet und Gemüse serviert mit Jasmin-Sesamoelreis	27
hausgemachte Poulet Cordonbleu serviert mit Pommes und Gemüse garnitur	28
Mistchratzerli «uem Ofä» serviert mit pikanter Sauce Pommes Allumette und Grilltomate	31

BRÄT UND HACKFLEISCHGERICHTE

Luzerner Chügeli Pastettli Erbsli und Rübli, Beilage nach Wahl	22
frischer Ofenfleischkäse mit frischem Kartoffelsalat	22
hausgemachter Hackbraten mit Champignonssauce serviert mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	27
Honig-Beinschinken mit Kartoffelsalat	25
Hausgemachte Lasagne	20
Spaghetti Bolognese	21

VOM SCHWEIN

Saltim Bocca mit Marsalasaucce Weissweinrisotto und Kefengemüse	28
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	28
Schweinshals oder Nierstückbraten an Senfsauce serviert mit Kartoffelgratin und Rübbligemüse	26
Cordon-Bleu Classic Bratkartoffeln und Broccoli mit Mandeln	31

KALB

Kalbschulterbraten Steinpilzrahmsauce	31
Bramata Polenta und gefüllter Tomate	
Kalbshaxen Cremolata	31
Kartoffelstock und gegrilltes Gemüse	
Cordon-Bleu Classic	41
serviert mit Pommes und Speckbohnen	
Piccata Milanese	38
serviert mit Tomatenspaghetti und Kefengemüse	
Saltim Bocca an Marsalasauc	38
serviert mit Steinpilzrisotto und überbackenem Fenchel	

RIND

Rindsschmorbraten an Rotwein- Madeirasauce	32
hausgemachte Spätzli und Kefengemüse	
Rindsvoressen Grossmutterart	28
Tagliatelle und Gemüsebouquet	
Rindsfiletspitzen Stroganof	51
Tagliatelle und Ruebligemüse	
Rindsentrecote Trolerart (mit Knoblauch und grüner Pfeffer)	42
serviert mit Röstcroquetten und Blumenkohlköpfl	

USEM WASSER

Lachstranche gebraten an Zitronensauce	29
mit Peterlikartoffeln und Blattspinat	
Zanderfilet pochiert an Weisswein-Dill-Rahmsauce	31
serviert mit Gemüsereis	
Riesen-Crevetten an Knobli, Chili und frischen Kräutern	36
Serviert mit Trockenreis und Gemüsebouquet	
Seezungenfilet gebraten mit Bananen und Mandeln	44
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	

FLEISCHLOS

hausgemachte Gemüseschnitzel beilagen nach Wahl	21
Spaghetti Ortolano mit Gemüsebrunoise, Rahm und Tomaten	21
Risotto mit Pilzen, Safran oder frischem Gemüse	22
Geschnetzeltes aus Fleischersatz mit Sauce nach Wahl Beilage nach Wahl	26

SPEZIALMENU

Roastbeef am Stück gebraten serviert mit Sauce Baernaise, Kartoffelgratin und Gemüse	48
Trois Filet Maison (3 Tellerservice) Rindsfilet mit Baernaisesauce, Tagliatelle mit Rüebligemüse, Kalbsfilet mit Steinpilssauce, Kartoffelgratin mit Broccoli und Mandeln Schweinsfilet mit Tomatensauce, Weissweinrisotto und Kefen	68
Schweinsfilet im Speckmantel an Marsalasaucе serviert mit hausgemachter Kartoffelgratin und Ratatouille	36

KINDERKARTE

Mickey Mouse Schweinsschnitzel paniert mit Pommes	14
Pingu Fischstäbli mit Spinat und Salzkartoffeln	12
Monster AG Spaghetti Napoli	10
Heidi Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	12

DESSERT`S

Hausgemachtes Himbeertiramisu im Glas	11.50
Caramelköpfler us dem Päckli	6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Hausgemachter Schoggikuchen	11
Sorbet nach Wahl	
1 Kugel	3
2 Kugeln	5
mit Schnaps	+6
Dessert Triologie (dreierlei Minidessert im Glas)	14
Himbeer-Tiramisu, Caotina-mousse, gebrannte Creme	
mini Coupe Danemark	7.50
mini Coupe Hot Berries	7.50
mini Bananensplit	7.50
mini Coupe Jacques	8.50
frischer Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeerglace	
Frischer Fruchtsalat	9
mit Kirsch	+3
Mousse Triologie	14
mit Himbeer-Caotina-und weisses Schoggomousse	
gebrannte Creme Emmentalerart	12

Fleischdeklaration

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch

Kalbfleisch zum Teil vom Trolerhofop

Lamm-Australien, Neuseeland

Crevetten-Vietnam

Zander- Russland

Felchen Europa

Lachs Färöer

