Mittagsempfehlung

KW 20 vom 12.05. bis 16.05.2025

Tagessuppe

Tomaten-Creme Suppe	klein 6.50
	gross 9.50

Menu 1

Selbstgemachter Hackbraten
Kräuter-Senf-Sauce | Kartoffelgratin | Marktgemüse

Menu 2

Paniertes Schweins-Schnitzel
Selbstgemachte Preiselbeeren | Country frites | Spargel-Radieschen Gemüse

Menu 3

Luzerner Kügelipastetli
Erbsli & Rüebli | Reis

Menu Vegi

Käsekuchen
Marktgemüse

Menu CHF 21.50

Zum Menu servieren wir eine Suppe oder einen Salat
Kleine Portion 3.- CHF günstiger

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST
Herkunft:
Rinds, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz | Lamm: Irland
Gipfeli und Brot: Schweiz
Feinbackwaren: Schweiz
Pulpo: Spanien
Seesaibling: Island

Hinsichtlich Allergene und Intoleranzen frag einfach bei unserem Team nach.

Wochen Hit

Pulled Veal Burger
Gezupftes Kalbfleisch | BBQ-Sauce | Speck | Country frites
27.-

Bio-Teigwaren
Kirschtomaten | Pesto | Burratine
CHF 24.50

Seesaiblings Filet
Pesto-Rahmsauce | Reis
Spargel-Radieschen Gemüse
24.50

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc, Château d' Auvernier
Neuchâtel
Rebsorte: Sauvignon blanc
Aromatisch mit Noten von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln, erfrischend

Glas 10cl	9.50
Flasche 75cl	62

Vinho Tinto Reserva, Alentejano, Pousio
Alen Teja | Rebsorte: Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Petite Syrah
Aromen von Brombeeren, Pflaume, Kirsche sowie Aspekte von Dörrfrüchten, etwas Vanille und Nelken begeistern mit weichen Tanninen

Glas 10cl	6.50
Flasche 75cl	44