Mittagskarte Woche 44

Hokaido Kürbissuppe mit Amaretti Brösel

Oder

Bunter Herbstsalat
Baumnüsse/ Champignon/ Granatapfel Dressing

« Fleisch »

Hirschgeschnetzeltes Cognac Sauce
Rosenkohl/ Butternudeln
32.-

Heinzer's Blut & Leberwürscht
Öpfelschnitz & Salzkartoffel
34.-

« Fisch »
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Champagner Sauerkraut/ Salzkartoffeln
34.-

« Vegetarisch »

Pasta von der Safra Manufaktur Luzern
Kürbis Mezza Lune/ Amaretti Butter
32.-

A la Carte

«Hausgemachte Wildpaste mit Entenstopf Leber » A
29.-

Aquarello Risotto
Hummer/ Riesencrvetten/ Randen Spinat
Vorspeise 29.-/ Hauptgang 44.-

Tartar vom Innerschwyzer Rind
Eierschwämmli/ Kartoffel/ Liebstöckel/ Sellerie
Vorspeise 28.- Hauptgericht 38.-

* * * * * * *

Stroganoff vom Irischen Rinderfilet
Wilder Brokkoli/ Butter Reis
48.-

Kabeljau im Speckmantel DN
Beluga Linsen/ Wasabi/ Kartoffel
44.-