

Raffiniertes, das jeder liebt



Saltimbocca vom Schwein (CH)

auf Steinpilz-Risotto und Broccoli
[AGLO] 19.90

*Pork saltimbocca (CH) served on
porcini mushroom risotto and broccoli*

Klassiker kommen nie aus der Mode

Luzerner Chügelipastetli

Butterblätterteig-Pastetli,
gefüllt mit Kalbfleisch-Brätchügeli (CH)
und Champignons an Rahmsauce
mit Salat-Bouquet. [ACGLMO] 21.90
*Puff pastry vol-au-vent
filled with diced veal (Swiss)
and mushrooms in a cream sauce,
with a salad.*

Hausgemachte Spinat Lasagne

mit Rahmspinat, dazu Salat-Bouquet [ACGLMO] ● 17.40
*Homemade spinach lasagna with creamed spinach,
served with a salad bouquet*

Tagliatelle Rossini

Pikante Basilikum-Tomaten-Rahmsauce,
serviert mit Salat-Bouquet
[ACGLM] 19.60
*Pasta with a spicy
basil-tomato-cream and salad.*

Saisonale Highlights



Tagliatelle Viva

ein Potpourri von weissen Spargeln, Frühlingszwiebeln
und Cherrytomaten an luftig, leichter Rahmsauce,
dazu Salat-Bouquet [ACGLMO] ● 20.10
*a potpourri of white asparagus, spring onions and cherry
tomatoes in an airy, light cream sauce, served with a salad*

Quiche Lorraine

Käse-Zwiebelkuchen mit Speckwürfeli (CH),
serviert mit Salat-Bouquet.
[ACGMO] 17.10
*Quiche with onions and bacon,
with a salad.*

Salatteller mit Frühlingsrollen aus Stans

mit verschiedenen Salaten
[AFLMON] ● 21.00
*Salad plate with crispy spring rolls
from Stans with various salads*

Wähe des Monats

mit Saisonsalat ● 18.20
Quiche of the month with seasonal salad



*Zusätzlich stehen viele weitere Köstlichkeiten
für Sie im Laden zur Auswahl bereit.*