

Raffiniertes, das jeder liebt



Kalbsleber (NLD) an Kräutersauce

mit Butterrösti, dazu Saisonsalat [CGLMO] 20.50

*Veal liver (NLD) with herb sauce and buttered Rösti
served with seasonal salad*

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.*

Vegetarische Crispy Tenders

mit Curry-Mayonnaise, auf reichlichem Salatteller

[AFLMOC] ● 20.00

*vegetarian crispy tenders with curry mayonnaise,
served with a generous salad plate*

Tagliatelle Rossini

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

Saisonale Highlights



Steinpilzrisotto

dazu Saisonsalat [CLMO] ● 19.50

porcini mushroom risotto served with seasonal salad

Quiche Lorraine

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

Hörnli mit feiner Rindshackfleischsauce (CH)

dazu Apfelmus und Saisonsalat [ACGLMO] 18.90

*macaroni with a delicate minced beef sauce (CH)
served with applesauce and seasonal salad*

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.*