

SPEISEN

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen, Trockenfrüchten und Orangen-Senf-Honig-Dressing	11.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12.50
Fleischplättli von der Metzgerei Doggwiler Luzern (für 2 Personen)	26.00

FONDUES 300g pro Person

Moitié-Moitié Gruyère & Fribourger Vacherin	p. P. 34.00
Pilatus-Fondue mit regionalem Käse aus Werthenstein	p. P. 34.00
Bier-Speck-Fondue mit regionalem Käse aus Werthenstein, Speck und Luzerner Bier	p. P. 36.00
Steinpilz-Fondue Gruyère & Fribourger Vacherin mit Steinpilzen und Champignons	p. P. 38.00
Tomaten-Chili-Fondue	p. P. 35.00
✓ Veganes Fondue Pflanzliches Fondue von New Roots (Bio Cashewkerne)	p. P. 35.00
Hausgemachte Chilisauce	2.00

BEILAGEN

Hausgemachte Fleischbällchen	11.50
Essiggemüse	6.50
Dampfgemüse	7.50
Gschwellti	6.50

KEIN KÄSE-LIEBHABER?

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	22.50
✓ Flammkuchen vegan mit Grillgemüse und Rosmarinöl	23.50
Risotto mit Gorgonzola und Birnen, Nüssen und Parmesanchips	29.50

DESSERT

Luzerner Lebkuchen mit Schlagrahm ... mit einer Kugel Vanille-Glace	7.50 + 4.50
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	11.50
✓ Pflaumensorbet mit Crumble ... mit einem Schuss Prosecco oder Vodka	6.50 + 4.50
Meringues mit Vanilleglace	10.50
Vanilleglace mit Baileys und Schlagrahm	7.00
Affogato	6.50

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.
Fleischherkunft: Schweiz. Alle Preise in CHF, inklusive 8.1% MwSt.

✓ = vegan