

# SPEISEN

## VORSPESIEN

<b>Kürbissuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12
<hr/>	
✓ <b>Winterlicher Blattsalat</b>	11
mit Gemüse, Trockenobst und karamellisierten Nüssen an Rudolfs-Hausdressing	
<hr/>	
<b>Risotto</b> mit Kürbis, Nüssen, Lauch und Salsiccia	19.50/29.50
<hr/>	
<b>Trockenfleisch-Plättli</b>	24
von der Metzgerei Doggwiler Luzern (für 2 Personen)	

## FONDUES 300g pro Person

<b>Moitié-Moitié</b>	p. P. 33
Gruyère & Fribourger Vacherin	
<hr/>	
<b>Pilatus Fondue</b>	p. P. 32
mit regionalem Käse aus Werthenstein	
<hr/>	
<b>Bier-Speck Fondue</b>	p. P. 35
mit regionalem Käse aus Werthenstein, Speck und Luzerner Bier	
<hr/>	
<b>Trüffel-Steinpilz Fondue</b>	p. P. 43
Gruyère & Fribourger Vacherin mit Trüffel und Steinpilzen	
<hr/>	
<b>Prosecco Fondue</b>	p. P. 38
mit regionalem Käse aus Werthenstein und Prosecco	
<hr/>	
✓ <b>Veganes Fondue</b>	p. P. 34
Pflanzliches Fondue von New Roots (Bio Cashewkerne)	
<hr/>	
<b>Hausgemachte Chili-Sauce</b>	2

## BEILAGEN

<b>Essiggemüse</b>	6
<b>Dampfgemüse</b>	7.50
<b>Gschwellti</b>	6.50
<b>Fleischbällchen</b>	10.50

## KEIN KÄSE-LIEBHABER?

<b>Flammkuchen klassisch</b> mit Speck und Zwiebeln	21.50
✓ <b>Flammkuchen vegan</b> mit Grillgemüse und Rosmarinöl	22.50

## DESSERT

✓ <b>Zwetschgensorbet</b> mit Crumble	6
... mit einem Schuss Prosecco oder Vodka	
<hr/>	
<b>Luzerner Lebkuchen</b> mit Schlagrahm	7
... mit einer Kugel Vanille-Glace	
<hr/>	
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> im Glas	11.50
<hr/>	
<b>Meringues mit Vanille-Glace</b>	9.50

Allergene: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Fleischherkunft: Schweiz. Alle Preise in CHF, inklusive 8.1% MwSt.