

SPEISEN

VORSPEISEN

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

FONDUES 300 g pro Person

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

BEILAGEN

Essiggemüse	6
Dampfgemüse	7.50
Gschwellti	6.50
Fleischbällchen	10.50

KEIN KÄSE-LIEBHABER?

Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln.	21.50
✓ Flammkuchen vegan mit Grillgemüse und Rosmarinöl.	22.50

DESSERT

✓ Zwetschgensorbet mit Crumble ... mit einem Schuss Prosecco oder Vodka	6 + 4.50
Luzerner Lebkuchen mit Schlagrahm ... mit einer Kugel Vanille-Glace	7 + 4.50
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	11.50
Meringues mit Vanille-Glace	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.