

Abendkarte vom 12.März bis 15.März

Dienstag bis Freitag jeweils ab 18.00 Uhr

| | | | |
|-------------------|---|-----|--------------|
| Vorspeisen | Vorspeisenbuffet, 100g | CHF | 4.50 |
| | Tagessuppe | CHF | 8.50 |
| | Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Dressing mit gerösteten Kernen & Nüssen | CHF | 8.50 |
| | Bio-Jungrindtatar vom Ueli Hof (140g) serviert mit getoastetem Brioche & Butter | CHF | 29.50 |
| <hr/> | | | |
| Salatbowle | Buntgemischter Blattsalat aus Kastanienbaum an Hausdressing: | | |
| | mit rassig mariniertem Bio-Tofu | CHF | 16.50/ 29.50 |
| | mit gebratenen Pouletbruststreifen | CHF | 19.50/ 36.50 |
| | mit gebratenen MSC-Riesencrevetten | CHF | 19.50/ 36.50 |
| <hr/> | | | |
| Abendmenü | Grilliertes Rinds-Entrecote an «Café de Paris» serviert mit hausgemachten Kartoffel-Kroketten & Marktgemüse | CHF | 42.50 |
| | *** | | |
| | Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rauchlachs & Basilikum serviert auf buntem Bratgemüse mit Süsskartoffeln & frischen Oregano | CHF | 34.50 |
| | *** | | |
| | Gnocchi von der Bottega Safra in Luzern an tomatierter Kräuterrahmsauce & gebratenen Steinpilzen | CHF | 27.50 |
| *** | | | |
| | Älplermagronen im Quai4-Pfännli mit Speck, gebratenen Zwiebeln & Apfelschnitzli dazu ein kleiner Blattsalat | CHF | 25.00 |

Kurzfristige Menüänderungen bleiben vorbehalten.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Süsswasserfische stammen aus der Schweiz und unsere Salzwasserfische aus einer nachhaltigen Fischerei.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.