

# MENÜ

## **amrein'S Vitello Tonnato**

Calamaretti – Taggiasca Oliven – Kapern

\*\*\*\*

## **Bouillabaisse**

Safran – Rouille – Baguette – Gemüse

\*\*\*\*

## **Tagliata vom Schenkoner Rindsrücken (Häfliger)**

Bratkartoffeln – Gemüse – Rucola – Parmesan – Tomaten

\*\*\*\*

## **Auserlesene Weich- und Hartkäse**

Frankreich – Schweiz – Berewegge

\*\*\*\*

## **Quarktorte / Zitronenmelissen-Glace**

Himbeeren – Limettencreme

Menüpreis: Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Käse – Dessert	CHF	94.00
Menüpreis: Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert	CHF	83.00
Menüpreis: Vorspeise – Hauptgang – Dessert	CHF	72.00

# VORSPEISEN

<b>Tarte Tatin / Berner Rose Tomaten</b> Frisch Geisskäse aus Grosswangen – Mesclunssalat	CHF 21.00
<b>Panzanella / Toskanischer Brot-Gemüsesalat</b> Carpaccio vom Schenkoner Rind – Sbrinz, Basilikum	CHF 22.00
<b>Ravioli mit Luzerner Wagyu Beef / Cipolotti</b> Salbei – Sbrinz – Nussbutter	CHF 21.00
<b>Bunter Sommer-Blattsalat</b>	CHF 13.00

# SUPPEN

<b>Tomatencrèmesuppe / Gin</b> Basilikum-Öl – Grissini – Lardo	CHF 14.00
---	-----------

# FLEISCHLOS

<b>Gemüse-Bulgur / geschmortes Ofengemüse</b> Rüebli Hummus – Fetakäse – Tomaten	CHF 36.00
<b>Ravioli vom Bio Geisskäse aus Grosswangen</b> Gartenerbsen – Ratatouille – Parmesan – Butter – Tomaten	CHF 35.00

# FISCH

<b>Waadtländer Saibling / Artischocken</b>	CHF 47.00
Gemüse-Bulgur – Melonenkaltschale – Sommerspinat	* CHF 43.00
<b>Im Ofen ganz gebratene Dorade</b>	CHF 49.00
Rosmarinkartoffeln – geschmortes Ofengemüse	* CHF 45.00

# HAUPTGANG

<b>Rindsfilet (AUS) / Beurre Rouge</b>	CHF 51.00
Rosmarinkartoffeln – geschmortes Ofengemüse	* CHF 46.00
<b>Duo vom Luzerner Lammrücken / Frühlingszwiebeln</b>	CHF 48.00
Bulgur – Rüepli-Hummus – Haselnuss – Jus	* CHF 43.00
<b>Filet vom CH Kräuterschwein / Eierschwämmli</b>	CHF 51.00
Stampfkartoffeln – Erbsen – Rettich	* CHF 46.00
<b>Rücken vom Emmentaler Kalb</b>	CHF 49.00
Kartoffel Tarte Tatin – Karotten – Eierschwämmli	* CHF 44.00
<b>Surf and Turf</b>	CHF 52.00
Weisswein-Risotto – Rindsfilet (AUS) – Maine-Hummer	

\* kleiner Teller

# DESSERT

<b>Mousse aus Entlebucher Heu-Milchschokolade</b> Honighüppe	CHF	14.00
<b>amrein'S Soorserli</b>	CHF	9.00
<b>Warmes Aprikosen Tarte Tatin</b> Mandelglace	CHF	14.00
<b>Geschmorter Pfirsich</b> Mandelglace	CHF	14.00
<b>Felchlin-Maracaibo-Schoggiküchlein</b> Birne – Vanilleglace	CHF	15.00
<b>Yuzu mit Blätternougat</b> Passionsfrucht-Tamarindensorbet – Baiser	CHF	14.00
<b>Espresso Gelato</b>	CHF	8.50
<b>Gerührtes Eiskaffee</b> mit Hecht-Kirsch	CHF	13.00
<b>Felchlin Maracaibo-Schoggisorbet</b> 1 Kugel	CHF	5.00
<b>Auserlesene Weich- und Hartkäse</b> Frankreich – Schweiz – Chutney – Berewegge	CHF	19.00