

# MENÜ

## **Pulpo / Grüner Spargel**

Gelbflossen Makrele – Erbsen – Radiesli – Brunnenkresse

\*\*\*\*

## **Ravioli mit Eicher Gitzi / Frühlingszwiebeln**

Bärlauch – Sbrinz – Nussbutter

\*\*\*\*

## **Napf Milchkalb-Kotelette / Morcheln**

Gniocchetti – Geschmorte Karotten – Krautstiel

\*\*\*\*

## **Auserlesene Weich- und Hartkäse**

Frankreich – Schweiz – Berewegge

\*\*\*\*

## **Dampfnudel / Rhabarberkompott**

Joghurt-Pfefferminzeglaze – Crumble

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

**Rosa Thunfisch / Brunnenkresse-Chimichurri**

Kichererbsen – Wasabi – Puntarelle

CHF 21.00

**Grosswanger Kaninchenfilet / Frischgeisskäse**

Walliser Brennessel-Coppa – Cedri Zitrone – Radicchio – Honig

CHF 22.00

**Tortelloni vom Luzerner Wagyu Rind**

Grüner Spargel – Salbei – Nussbutter

CHF 21.00

**Bunter Frühlings Blattsalat**

CHF 13.00

# SUPPEN

**Grünerbsencrèmesuppe / Pfefferminze**

60 min. Ei – Morcheln

CHF 15.00

# FLEISCHLOS

**Gebratener Spargel / Gemüse Tortilla**

Rosmarinkartoffeln – Karotten – Quarkschaum

CHF 36.00

# FISCH

<b>Sempachersee Balchen / grillierter Wirsing</b>	CHF 47.00
Kartoffelstock – Orangen – Apfel	* CHF 43.00
<b>Seezungenfilet aus dem Atlantik</b>	CHF 49.00
Grüner Spargel – Brunnenkresse – Honig	* CHF 45.00

# HAUPTGANG

<b>Rindsfilet (AUS) / Frühlingskartoffeln</b>	CHF 51.00
Bärlauch – Beurre Rouge – Wurzelspinat	* CHF 46.00
<b>Boeuf Bourguignon vom Luzerner Wagyu Rind</b>	CHF 48.00
Rosmarinkartoffeln – Bratgemüse	* CHF 43.00
<b>Pata Negrafilet / Soorsi Bier</b>	CHF 51.00
Stampfkartoffeln – Sellerie – Federkohl – Birnel	* CHF 46.00
<b>Lammracks (Schottland) / Süsskartoffeln</b>	CHF 49.00
Linsen-Gemüse – Peterliwurz – Mönchsbart	* CHF 44.00
<b>Surf and Turf</b>	CHF 52.00
Weisswein-Risotto – Rindsfilet – Maine-Hummer	

# DESSERT

<b>Mousse aus Entlebucher Heu-Milchschokolade</b> Honighüppe	CHF	14.00
<b>amrein'S Soorserli</b>	CHF	9.00
<b>Warmes Apfel Tarte Tatin</b> Haselnussglace	CHF	14.00
<b>Caramelleglace / marinierter Apfel</b> Gianduja – Sable – Caramelle	CHF	15.00
<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