

Reussbad am Mittag

19. Oktober 2018
(Lunch from Tuesday to Friday)

Business – Lunch

Hausgemachtes Magatello (mariniertes und getrocknetes Fleisch) vom
Muotathaler-Hirsch mit Kürbischutney und Hünenberger-Nüsslisalat

Balchen aus dem Vierwaldstättersee gebraten,
mit einem Rosmarin-Granatapfel-Risotto

Teller von Rohmilchkäsen von Rolf Beeler, Nesselbach

ODER

Haselnuss-Schokoladenkuchen mit Mirabellenkompott und Vanilleglace

Menu komplett Fr. 59.-
Vorspeise und Hauptgang Fr. 49.-
Hauptgang Fr. 42.-

Tagesmenüs

Tagessuppe aus dem Topf zum selber Schöpfen

ODER

Salat aus der Schüssel zum selber Schöpfen

Stroganoff vom Hohenrainer-Wagyu-Rind mit Spätzli Fr. 25.-

Frühlingsrollen auf Curry-Gemüse Fr. 22.50

Rind-Entrecôte gebraten, mit Gemüse und Bratkartoffeln Fr. 38.50

Lammkoteletten mit Rosmarinrisotto Fr. 35.50

- Tagesdessert Fr.6.50

- Gelato affogato (1 Kugel Vanilleglace mit Espresso übergossen) Fr. 8.50

(Inkl. 7.7 % MwSt.)

(Sofern nichts anderes deklariert, servieren wir Ihnen ausschliesslich CH-Fleisch)

(Ausserdem bieten wir Ihnen auch die à la carte Karte an)