

Vorspeisen und Hauptgänge

„Reussbadsalat“ mit Burrata, Tomaten und Basilikumpesto

Fr. 19.50 / Fr. 30.50 (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

Jahrgangs-Sardellen mit hausgemachtem Focacciabrot, Burrata und Kräuter

Fr. 21.50 / Fr. 38.- (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

Tatar vom Rind, auf hausgemachtem Tramezzini-Toast mit Kräutersalat Fr.24.50/Fr.44.-
ODER Tatar von getrockneten Tomaten mit Toast und Kräutersalat Fr. 18.50/Fr. 35.-

„Reussbad-Brüggli“

(5 verschiedene, kleine Vorspeisen zum miteinander Teilen)

ab zwei Personen Fr. 23.50 / pro Person (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

Markbein mit knusperigen Kalbsmilken und Kräutersalat

Fr. 20.50 / Fr. 35.50

Hausgemachte Brasatoravioli (Rindsschmorbratenfüllung)
mit frischen Pilzen und Alpsbrinz Fr. 20.50 / Fr. 35.50

Kalte Mulligatawny-Suppe (Curry) mit Kokos-Fischknusperli

Fr. 16.50 / ohne Knusperli Fr. 13.50

Tagesfisch gebraten, mit Tomatensauce und einem
sommerlichen Gemüse-Kartoffelgratin Fr. 45.-

Tarte Tatin von der Berner-Rosen-Tomate mit kleinem Buratta, Pesto
und mediterranem Gemüse Fr. 34.50

Kalbskotelett «Mailänderart», mit sommerlichem Gemüse und Safranrisotto Fr. 48.50

Klassiker aus der Reussbad-Küche

Kalbskutteln an einer Champagnersauce oder an Tomatensauce mit
Parmesan gratiniert dazu Rösti oder Salzkartoffeln

Fr. 24.- / Fr. 28.50

Hausgemachter Hackbraten vom Luzerner-Weiderind
mit Gemüse und Kartoffelstock Fr. 35.50

„Hacktätschli“ vom Luzerner-Weiderind, auf Gemüse
mit Kartoffelstock Fr. 32.50

Entrecôte „Reussbad“ mit Café de Paris,
Gemüse und hausgemachte Pommes Allumettes Fr. 48.-

Sofern nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch
Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. Zusatzgedeck + Fr. 3.50

„Tavolata Reussbad“

Ein Tisch - ein Menu

Schlemmen Sie wie in Italien,
teilen und schöpfen Sie selbst.

Wir servieren Ihnen ein paar Gänge,
und Sie geniessen nach Herzenslust.

Wir kochen Ihnen
was der Markt hergegeben hat, frisch
und wenn immer möglich regional

Nur für den ganzen Tisch

4 Gänge pro Person Fr. 85.-

(Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.)

Lieber Gast: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Aktuelles

frisch vom Markt

Salat von Melone, Gurke, Chili, Frühlingszwiebeln,
und Meerrettich mit grilliertem Pulpo

Fr. 20.50 / Fr. 40.50

Terrine von Vierwaldstättersee-Balchen mit asiatischen
Aromen und einer kalten Zitronengras-Kokossuppe

Fr. 21.50 / Fr. 41.50

Hausgemachte Basilikum-Gnocchi mit frischen Steinpilzen,
Tomätchen, Oliven und Alpsbrinz

Fr. 21.50 / Fr. 41.50

Filet vom Loup de mer gebraten, mit Moghrabieh (libanesischer Cous-Cous),
kleinem Gemüse und einer Tomaten-Ingwersauce

Fr. 45.-

Steak vom Muotathaler-Kalb, mit Capuns,
frischen Steinpilzen und sommerlichem Gemüse

Fr. 52.50

Rindsfilet gebraten, mit sommerlichem Gemüse und hausgemachten
Cannelloni von der Hünenberger Artischocke

Fr. 52.50

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce, Kräutersalat
und hausgemachten Pommes-frites

Fr. 36.50

Dessert

Weisser, gerührter Eiskaffee mit Hecht-Kirsch von
Gunzwil und Rahm

Fr. 14.50

Joghurt-Pfirsichschnitte mit Pfirsichkompott,
Himbeersorbet und ein Pfirsichlassi

Fr. 15.50

Gelierte Weichselkirschen (Sauerkirschen) mit Pistazienmousse,
Bittermandelglace und ein Kirschen-Mandelcake

Fr. 15.50

«Aprikosen-Ice Café-Trifle »
mit Granola und Cheesecake

Fr. 15.50

Espresso Gelato affogato

(Eine Kugel Vanilleglace übergossen mit einem Espresso)

Fr. 8.50

„Reussbad-Brüggli“ Dessert

(verschiedene kleine Desserts zum miteinander Teilen)

ab 2 Pers. Fr. 15.- /p.Pers.

Käseauswahl mit hausgemachtem „Schlurzifladen“
und Fruchtebrot

Fr. 16.50

(Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.)