

## Vorspeisen und Hauptgänge

„Reussbadsalat“ mit Merinda-Tomaten, Ziegenfrischkäse von Suhr und Kräuter

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

\*\*\*\*\*

Jahrgangs-Sardellen mit hausgemachtem Focacciabrot, Crème fraîche und Kräuter

Fr. 19.50 / Fr. 35.50 (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

\*\*\*\*\*

Tatar vom Rind, auf hausgemachtem Tramezzini-Toast mit Kräutersalat Fr.24.50/Fr.44.-

ODER mit Tatar von getrockneten Tomaten 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

\*\*\*\*\*

Erbsen-Minzenrahmsuppe mit Lamm-Hamburgerli

Fr. 16.50 / ohne Hamburgerli Fr. 12.50

\*\*\*\*\*

Tagesfisch mit Cous Cous, Frühlingsspinat, Wakame und Currysauce Fr. 45.-

\*\*\*\*\*

Knusperige Gemüse-Quinoa-Burger auf Glasnudeln mit Gemüse und Currysauce

Fr. 32.50

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten vom Luzerner-Weide-Rind

mit Gemüse und Kartoffelstock Fr. 34.50

\*\*\*\*\*

Kalbskotelett Mailänderart mit Spargel und Safranrisotto Fr. 46.50

### Klassiker aus der Reussbad-Küche

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

Fr. 24.- / Fr. 28.50

\*\*\*\*\*

Kalbskopf in der Gemüsebouillon mit Salzkartoffeln Fr. 26.50

\*\*\*\*\*

„Hacktätschli“ vom Rind auf Gemüse mit Kartoffelstock Fr. 30.50

\*\*\*\*\*

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

Rillettes von der Mörschwiler-Ente, mit einer Spargelterriner  
und getoastetem Landbrot

Vorspeise Fr. 20.50

\*\*\*\*\*

Terrine von der Mörschwiler-Entenleber (nicht gestopft)  
mit Apfelchutney und hausgemachtem Brioche

Vorspeise Fr. 21.50

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Gnocchi von der Albula-Bergkartoffel, mit Fèves,  
Erbsen, Spargel und Vierwaldstättersee-Hecht

Vorspeise Fr. 21.50

\*\*\*\*\*

Knusperli vom Vierwaldstättersee-Fisch, mit frischen  
Erbsen an Safranrahm und Crème von Albula Bergkartoffeln

Fr. 42.-

\*\*\*\*\*

Rücken und sanft gegartes Federstück vom  
Ennetbürger-Angus-Rind, mit Flaacher Spargeln  
und Bärlauchkartoffelstock

Fr. 49.50

\*\*\*\*\*

Mörschwiler Entenbrust rosa gebraten,  
mit frischen Morcheln, Flaacher Spargel  
und neue Bratkartoffeln mit Pommery-Senf

Fr. 42.50

## Dessert

Weisser, gerührter Eiskaffee mit Rigikirsch und Rahm

Fr. 14.-

\*\*\*\*\*

Quarktorte mit Nespolekompott  
und Pistazienparfait

Fr. 14.50

\*\*\*\*\*

Zitronentarte mit Erdbeerensalat  
und Basilikumsorbet

Fr. 14.50

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Rhabarberschnitte auf Himbeercoulis  
mit Rhabarberkompott und Ingwerglace

Fr. 14.50

\*\*\*\*\*

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. 14.50 /p.Pers.

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit hausgemachtem „Schlurzifladen“  
und Früchtebrot

Fr. 16.50

\*\*\*\*\*