

Vorspeisen und Hauptgänge

„Reussbadsalat“ mit knusperigen Milken, Wachtel Ei und asiatischer Vinaigrette

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

Jahrgangs-Sardellen mit hausgemachtem Focacciabrot, Crème fraîche und Kräuter

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

„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

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Ochsenchwanzravioli und kleinem Gemüse

Fr. 16.50

Tagesfisch mit einem Fencheltartelette, gebratenem Fenchel und Safransauce Fr. 45.-

Hummus mit Auberginen, knusperigen Kichererbsenpraline,
Joghurt und Currysauce Fr. 32.50

Hausgemachter Hackbraten vom Luzerner-Weide-Rind

mit Gemüse und Kartoffelstock Fr. 34.50

Kalbskotelett mit gebratenem Knollengemüse und Albula-Bergkartoffeln 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

Pulposalat mit Orangen, Fenchel und
knusperigem Focacciabrot

Vorspeise Fr. 20.50

Gratinierte Artischocken mit korsischem Lomo (getr.Lendenstück),
Salami, Käse und Kräutern

Vorspeise Fr. 20.50

Hausgemachte Ravioli vom Bündner Edelhahn
mit frischen Pilzen und Alpsbrinz

Vorspeise Fr. 22.50 / Hauptgang Fr. 37.50

Ganze Seezunge mit Calamaretti, Fagiolini di Spello
und kleinem Gemüse

Fr. 45.-

Geschmorte Wange vom Ennetbürger-Angusrind, mit
winterlichem Gemüse und Schüttelbrot-Quarkpizokels

Fr. 44.-

Sanft gebratenes „Babettl“ (Pastorenstück)
vom Ennetbürger-Kalb, mit Gemüse und Schnittlauch-Risotto

Fr. 45.-

Dessert

Weisser, gerührter Eiskaffee mit Rigikirsch und Rahm

Fr. 14.-

Dessert vom Redlove-Apfel mit Mandel-Frischkäseglace

Fr. 14.50

Variation von Kaffee mit Physalis

Fr. 14.50

Dessert von Passionsfrucht, Banane, Caramel und Popcorn

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 Fruchtbrot

Fr. 16.50

(Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.)