

Vorspeisen und Hauptgänge

Reussbadsalat mit Alpsbrinz, Lardo vom
Ennetbürger-Wollschweinchen und frischen Feigen

Fr. 18.50 (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

Foie gras-Terrine (F) mit Apfelchutney und hausgemachtem Haselnuss-Brioche

Fr. 24.50

„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. 30.50

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

Sellerie-Apfelrahmsuppe mit einem Hacktätschli vom Muotathaler-Hirsch

Fr. 16.50 / ohne Hirsch Fr. 13.50

Tagesfisch gebraten, mit einem Püree von der Rande, herbstliches Gemüse
und „La Ratte“ Kartoffeln von Hünenberg Fr. 45.-

Kartoffel-Pilz-Stampf mit Rahm-Gemüseragout und Toggenburger-Pecorino

Fr. 32.50

Hausgemachter Hackbraten vom Luzerner-Weiderind

mit Gemüse und Kartoffelstock Fr. 33.50

Steak vom Emmentaler-Kalb mit Pilzen, Bohnen von der Musegg
und einer Lauch-Quiche Fr. 48.-

Klassiker aus der Reussbad-Küche

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

Fr. 23.- / Fr. 27.50

Kalbskopf in der Gemüsebouillon mit Salzkartoffeln Fr. 25.50

„Hacktätschli“ vom Rind auf Gemüse mit Kartoffelstock Fr. 29.50

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.8% MwSt.

Zusatzgedeck + Fr. 3.50

Inspirationen vom Markt

Tafelspitz vom Luzerner Weiderind im Gelee, mit Kräutern
und Brüggli-Lachsforelle vom Sattel

Fr. 24.50 / Fr. 38.50

Vierwaldstättersee-Egli mit Knusperkruste,
Karotten-Ingwerpüree, Wakame und rotem Curry

Fr. 26.50 / Fr. 42.50

Muotathaler-Hirsch gebraten, auf hausgemachten Cannelloni vom
Hirschbrasato, Spitzkohl mit Speck und frischen Pilzen

Fr. 52.-

Rohmilch-Käseteller mit hausgemachtem
„Schlurzifladen“ und Früchtebrot

Fr. 16.50

ODER

Fondant von der Felchlin Grand Cru Schokolade
(Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern)
mit Hünenberger-Zwetschgen und Sauerrahmglace

Fr. 14.50

Die einzelnen Gerichte sind à la carte erhältlich

Menuportionen servieren wir Ihnen gerne **AB 2 PERSONEN**

Menu komplett mit 4 Gängen Fr. 85.- / pro Person

Menu mit 3 Gängen Fr. 75.- / pro Person

(Alle Preise inkl. 8% MwSt.)

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

Aktuelles

frisch vom Markt

Salat mit hausgemachtem Magatello vom Muotathaler-Hirsch
mit Kürbischutney

Vorspeise Fr. 19.50

Terrine vom Muotathaler-Hirsch, mit Apfelchutney, Karotten-
Ingwerpüree und hausgemachtem Brioche

Vorspeise Fr. 21.50

Hausgemachte Taglierini mit Sommertrüffel
vom Rigigebiet

Vorspeise Fr. 24.50 / Hauptgang Fr. 35.50

Hausgemachte Cannelloni vom Hirschbrasato
mit frischen Steinpilzen und Birne

Vorspeise Fr. 20.50 / Hauptgang Fr. 38.50

Hackbraten vom Muotathaler-Hirsch
mit Quarkspätzli und Spitzkohl mit Speck

Fr. 33.50

Ab 2 Personen Plattenservice
zum selber schöpfen Fr. 42.50 pro Person

Geschmorte Haxe vom Muotathaler-Hirsch
mit Spitzkohl und Quarkspätzli

Dessert

Weisser, gerührter Eiskaffee mit Rigikirsch und Rahm

Fr. 14.-

Dessert vom Marktmenu

Fr. 14.50

Rosmarin-Crème-Brûlée mit frischen Feigen
und Haselnuss-Orangenglace

Fr. 14.50

Kürbiskern-Mandel-Gianduja-Schnitte mit
Mirabellenkompott und After eight Parfait

Fr. 14.50

Espresso Gelato affogato

(Eine Kugel Vanilleglace übergossen mit einem Espresso)

Fr. 8.50

„Reussbad-Brüggli“ Dessert

(verschiedene kleine Desserts zum mit einander Teilen)

ab 2 Pers. Fr. 14.50 /p.Pers.

Käseauswahl mit hausgemachtem „Schlurzifladen“
und Früchtebrot

Fr. 16.50
