Menu truffes

Tatare de veau « Piémontaise »
Kalbstatar
Nussbutter
Knoblauchöl
Parmesan

Champagne Deutz Brut Classic
oder
Lalande Chardonnay
Côtes de Gascogne, Südwestfrankreich

Œuf onsen
Onsen Ei
Kartoffel - Espuma

Roero Arneis
Matteo Correggia, Canale, Piemont

Tagliatelle fraîches à la truffe
Hausgemachte Nüdeli
Weisser Trüffel

Nüdeli 16.00
zusätzlich weisser Trüffel pro Gramm
(Tagespreis)

Castiglioni Chianti
Frescobaldi, Toskana

Médaillon de bœuf
Rindsfilet - Mittelstück
Weissweinrisotto
Gemüse

Hacienda Monasterio
Ribera del Duero

Plateau de fromages
Käsewagen
Früchtebrot
Chutney

Sandeman, Old Tawny Porto 20 Years

Crémeux au Chocolat
Banane
Schokolade
Erdnuss

Carmes de Rieussec
Château Rieussec, Sauternes

oder lieber etwas Flüssiges?

Moonshine Sour
Pralle Kirsche Likör
Orangensaft
Zitronensaft

6-Gang-Menu	**150.00**
5-Gang-Menu	**140.00**
4-Gang-Menu	**130.00**

Weinbegleitung (4 Glas) 49.-

Jedes weitere Glas 10.-

Nos hors d'œuvre froid

Terrine de foie gras de canard et son pain brioché 29.50
Entenleber-Terrine
Zweierlei Pflaumen
Brioche

Notre soupe

Bisque de homard 21.00
Hummersuppe
Black Tiger Crevetten
Cognac

Nos hors d'œuvre chaude

Foie de canard poêlé 34.00
Gebratene Entenleber
Caramelisierte Apfelscheibe
Balsamico-Himbeerjus

Nos plats principaux

Filet de bœuf « Rossini »	140 g	78.00
Rindsfilet vom Grill		
Entenleber		
Trüffeljus		
Weissweinrisotto		
Gemüse		
ohne Entenleber	160 g	70.00
Entrecôte grillé « Café de Paris »	180 g	56.00
Swiss Prime Beef	250g	66.00
Café de Paris		
Pommes Allumettes*		
Gemüse		
Selle de chevreuil rôtie		72.00
Rehrücken		
Wildjus-Cognac-Rahm		
Herbstliche Beilagen		

Choix des menus

Kreieren Sie ihr eigenes Menü	
Nur Hauptgang	48.00
Vorspeise und Hauptgang	64.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang	78.00
Vorspeise, Hauptgang, Dessert/Käse	78.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert / Käse	90.00

Preise in Schweizer Franken / pro Person

Sélection d'entrées

Salade de mâche
Nüsslisalat
Speck-Pilze-Kürbiskerne
Kürbis-Maroni-Sauce

Crevettes « Tempura »
Black-Tiger-Crevetten
Linsensalat
Wasabi-Mayo

Tatare de Bœuf
Rindstatar
Toast
Butter

Soupe de potiron
Kürbissuppe
Honig-Martini
Herbstrolle

Sélection de plats principaux

Cordon rouge
Gerolltes Cordon Rouge
Parmaschinken
Bergkäse
Pommes Allumettes*
Gemüse

Filet de bœuf «Stroganoff»
Rindsfiletwürfel
Paprikasauce
Reis
Gemüse

Civet de cerf
Hirschpfeffer
Champignons-Speck-Silberzwiebel-Croûtons
Herbstliche Beilagen

Escalope du cerf
Hirschschnitzel-Hacktätschli
Cognac-Steinpilz-Sauce
Kartoffel-Selleriestampf
Maroni-Rotkraut-Rosenkohl

Émincé de gibier à la vigneronne
Hirsch- und Rehgeschnetzeltes
Trauben-Eierschwämmli-Sauce
Herbstliche Beilagen

Filet de fera aux câpres
Pochiertes Felchenfilet
Kapernsauce
Reis
Gemüse

Risotto de betterave
Randenrisotto
Gebackener Ziegenkäse
Piemont-Haselnüsse

Sélection de desserts

Mirabelles à l'eau-de-vie
Mirabellen-Topf
Edeldestillate
Vanilleglace

Variation autour de la prune
Zwetschgenkompott
Zimtmousse-Glace
Crumble

Crème brûlée
Gebrannte Creme Catalana

Chariot de fromages
Auswahl von unserem Käsewagen
(4 Stück inbegriffen) Aufpreis pro zusätzlichem Stück CHF 5.00

Auszeichnung „Fait Maison“
Ein Zeichen echter Handwerkskunst

Unser Restaurant trägt mit Stolz das Gütesiegel **„Fait Maison“.**
Dieses Label steht für Vertrauen, Qualität und Transparenz in der Gastronomie – ein Versprechen an unsere Gäste.
Ein Gericht darf nur dann als „hausgemacht“ gelten, wenn es vollständig vor Ort aus frischen Rohstoffen oder traditionellen Zutaten, wie sie klassischerweise in der Küche verwendet werden, zubereitet wird.

Wofür das Label steht:
Für transparente und nachvollziehbare Zubereitungsmethoden in unserer Küche
Für das handwerkliche Können unseres Küchen- und Serviceteams
Für die Rückverfolgbarkeit und Authentizität der eingesetzten Rohstoffe und traditionellen Zutaten

Unser Versprechen an Sie:
Wir verpflichten uns freiwillig zu größtmöglicher Offenheit bei der Herkunft unserer Zutaten und der Art ihrer Verarbeitung. Die Einhaltung dieser Standards wird regelmäßig und unangekündigt von unabhängigen Stellen überprüft.
Florian Fankhauser und sein Team setzen ihr Fachwissen und ihre Leidenschaft ein, um hochwertige Produkte – frisch, getrocknet oder tiefgekühlt – mit Sorgfalt zuzubereiten. Dabei bevorzugen wir, wann immer möglich, Zutaten aus lokaler, regionaler oder nationaler Herkunft.

In unserer Speisekarte kennzeichnen wir alle Gerichte oder Beilagen mit einem Stern (*), die aus logistischen, infrastrukturellen oder wirtschaftlichen Gründen nicht direkt vor Ort hergestellt werden können.

Deklaration

Brot

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.
Hergestellt durch die Bäckerei Moos, Kanton Luzern

Wild
Schweiz, Deutschland und Österreich
Hirsch aus Luzerner Jagd

Rindfleisch
Schweiz, Irland

Geflügel
Frankreich, Schweiz

Kalb- und Schweinefleisch
Schweiz

Süsswasserfische
Schweiz, sofern nicht anders deklariert

Tuna/Black Tiger Crevetten
USA,Kanada
Vietnam,Wildzucht (Mangroven) MFECS

ALLERGENINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
(letzte Bestellung 21.00 Uhr)

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv 8.1% MwSt.

Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen.