

## 🕒 APERO GLÄSLI

Stellen Sie sich Ihre Apéro-Platte nach Ihren Vorlieben selbst zusammen.

Oliven	3.00
Geröstete Peperoni	4.00
Nadines Cashew-Nüsse	6.00
Sbrinzmöckli	8.00
Tüfeli Wörschtli	9.00
Geräucherte Forelle	9.00
«Einmal alles bitte»	34.00

## FLAMMKUCHEN

🕒 Original	21.00
Speck   Zwiebeln   Lauch   Sauerrahm	
🕒 Salmone	24.00
Raumlachs   Zwiebeln   Kapern   Rucola   Sauerrahm	
🕒 Vegetarisch	19.00
Geröstete Peperoni   Geisskäse   Zwiebeln   Kräuter   Sauerrahm	
🕒 Vegan	17.00
Oliven   geröstete Peperoni   Zwiebeln   Kräuter   Soja-Cream	

🕒 Nachmittagsgerichte  
Mittags & abends servieren wir Ihnen gerne alle Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## VORSPEISEN

⌚	Saschas Süssmais-Paprika-Suppe	11.00
	Zander-Crèmesuppe mit Basilikum-Crôutons	18.00
	Entlebucher Burrata mit Tomatensalat	19.00
⌚	Tatar vom hausgebeizten Saibling Limetten   Peperoncini   Pumpernickel	27.50
	In Gin und Kräutern hausmarinierter Swiss Alpine Lachs Meerrettichschaum	29.50

## SALAT

⌚	Blattsalat mit Kernen und Sommergarnituren Französisch   Italienisch   Bergamotte   Parmesansauce	12.00
	+ Tonis Geisskäse	6.00
⌚	+ Pouletstreifen	8.00
	+ Hausmarinierter Swiss Alpine Lachs	9.00

⌚ Nachmittagsgerichte  
Mittags & abends servieren wir Ihnen gerne alle Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## HAUPTGANG ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Wählen Sie je einen Hauptgang, eine Beilage und eine Sauce und geniessen Sie Ihre persönliche Komposition.

### HAUPTGANG

Swiss Alpine Lachstranche	41.00
Forellenfilet	36.50
Eglifilet	38.00
Zanderfilet	39.00
⌚ Felchenknusperli	34.00
Poulet Suprême	34.00
Lammrack	52.00

### BEILAGEN

Weissweinrisotto
Salzkartoffeln
Hausgemachte Tagliatelle
⌚ Kastanienbaum Pommes-Chips
Saisongemüse
Blattsalat

### SAUCEN

Manu's Knoblauch – Chilisauce
Geräucherte kalte Tomatensauce
Basilikum-Cream
Rosa Pfeffersauce
BBQ Sauce
⌚ Tartaresauce
Jus

jede zusätzliche Beilage	5.00
jede zusätzliche Sauce	2.50

- ⌚ Nachmittagsgerichte  
Mittags & abends servieren wir Ihnen gerne alle Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## FISCH UND FLEISCH

<b>Forellenfilet Luzerner Art</b> Salzkartoffeln	36.50
<b>Schweinsbratwurst vom Uelihof mit Zwiebelsauce</b> Kastanienbaum Pommes-Chips	28.00
<b>Schweizer Kalbs-Geschnetzeltes mit Rahmsauce</b> Champignons   frische Tagliatelle	49.00
<b>Wiesenschwein-Spareribs mit hausgemachter BBQ-Sauce</b> Ofen-Kartoffel   Basilikum Cream   Cole-Slaw Salat	44.00

## BURGER

Kastanienbaum Burger im Sesambrotchen mit Cole-Slaw Salat, Dijon-Senf-Mayonnaise, geräucherter, kalter Tomatensauce und Blattsalat. Dazu servieren wir Kastanienbaum Pommes-Chips.

<b>Angus Beef</b>	32.00
<b>Gezupfter Swiss Alpine Lachs</b>	41.00
<b>Linsen-Burger</b>	24.00

## HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

<b>Hausgemachte Tagliatelle mit Cherrytomaten und Rucola</b>	18.00
<b>Weisswein-Risotto mit gerösteten Peperoni und geräuchertem Tofu</b> auch vegan möglich	19.00
<b>Luzerner Basilikum-Ravioli</b>	29.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## DESSERT

Kuchen aus unserer Vitrine	8.50
Willisauer-Ringli Parfait mit Willisauer-Ringli Likör	9.00 10.50
Manu's Eiskaffee	11.00
Schokoladenküchlein Hauseingemachte Kirschen   Vanilleglacé	11.00
Katalanische Crème mit Tonkabohne	12.00
Coupe Romanoff Vanilleglacé   Erdbeeren   Rahm	13.00
Käseauswahl von Jumi	14.00

## COUPE

Stellen Sie sich Ihren Lieblingscoupe zusammen.  
Wählen Sie die Anzahl Kugeln und je eine Sauce und einen Zusatz.

Mini Coupe mit 1 Kugel	5.90
Midi Coupe mit 2 Kugeln	9.80
Maxi Coupe mit 3 Kugeln	13.70
1 Kugel Glacé ohne Zusatz	3.90

## KUGEL GLACÉ ODER SORBET

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Kaffee | Zitrone | Kastanie | Jogurt | Mango | Pistazie

### + Sauce

Schokolade | Karamell | Waldbeeren

### + Zusatz

Meringues | Schokobällchen | karamellisierte Nüsse | Banane | Smarties |  
hauseingemachte Kirschen | Erdbeeren | Rahm

+ Schuss 5.00

Baileys | Wodka | Gin

jede weitere Sauce oder Zusatz 1.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.