

## Weinempfehlung

### Weissweine

	dl	Fl.
<b>Luzerner Seelagencuvée 2019</b> M. Brunner, Hitzkirch	7.50	
<b>Pinot Grigio, Friaul</b> La Tunella	7.50	48.00

### Rotweine

	dl	Fl.
<b>Malbec-Pinot Noir Eichberg 2018</b> M. Brunner, Hitzkirch	8.50	
<b>The Wine Cuvée rot 2017</b> Scheibelhofer, Burgenland	8.50	53.00
<b>Torre del Conde de Hervias 2012</b> Tempranillo, Rioja		65.00
<b>Barbera d'Alba DOC 2016</b> Voerzio Martini, La Morra		56.00

*Zu jedem Tagesmenu servieren wir Ihnen  
 eine Suppe oder auf Wunsch einen Salat*

## Tagesmenu

### Dienstag, 17.03.2020

Spinatcremesuppe	
Pouletgeschnetzeltes mit rotem Thaicurry Asiagemüse und Basmatireis	20.50
Hamburger mit Broccoli-Käsemedaillon Süßkartoffel-Pommes und Zwetschgenchutney	22.00

### Mittwoch, 18.03.2020

Gemüsebouillon mit Flädli	
Rindsrouladen „Grossmutter-Art“ Kartoffelstock und Bohnengemüse	20.50
Spinatwähe mit gemischten Salaten Kirchtomaten und Remouladensauce	22.00

### Donnerstag, 19.03.2020

Peperonisuppe	
Lasagne „Bolognaise“ mit Feta, Oliven und mariniertem Rucola	20.50
Offene Gemüselasagne mit Waldpilzen und Sauce Hollandaise	22.00

### Freitag, 20.03.2020

Rollgersten-Gemüsesuppe	
Gebratenes Lachsfilet mit Kräutersauce Tagliatelle und Marktgemüse	20.50
Weissweinisotto mit Zucchettiragout und Tomatenchutney	22.00

### Tagesdessert

Apfelkuchen mit Rahm	8.50
----------------------	------

### Business-Lunch

45.00

Kartoffelcremesuppe mit Trüffel  
 Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“  
 Bandnudeln und Saisongemüse  
 Espuma von der gebrannten Creme

### Kleiner Blattsalat

9.50

Balsamicodressing

### Tomaten-Rucolasalat

15.50

mit gebackenem Ziegenkäse

### Rindstatar

25.00

mit Toast und Butter

### Tagliatelle

26.00

mit Knoblauch, Tomaten, Waldpilzen, Rucola

### Rindsentrécôte „Café de Paris“

42.50

Im Pfännli, mit Allumettes Kartoffeln  
 Marktgemüse

### Felchenfilets vom Sempachersee

39.00

Rieslingvelouté, Topinamburpüree  
 und Ratatouille