Schnitz und Gwunder
ässe, trinke und e Prise meh

Menus vom Mittwoch, 24. April 2024

Suppe Luzerner Kräutersuppe *Fr. 6.00*

Salat Gekochter Rüeblisalat *Fr. 6.00*

Bei Fleisch, Fisch und Vegi sind Suppe und Salat inbegriffen.

Menu Fleisch *Fr. 24.00*
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüse

Menu Fisch *Fr. 24.00*
Gebratene Lachstranche «Zucht Zuoz» mit Basilikumbutter
Salzkartoffeln und Gemüse

Menu Vegi *Fr. 23.00*
Gratinierte Zuckerhutroulade gefüllt mit Lauch
Kartoffelkrapfen

Tellergerichte:

Entrecôte gebraten mit Brandysauce, Pommes frites und Gemüse	*Fr. 42.00*
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	*Fr. 42.00*
Spaghetti mit Miesmuschel und Rauchlachs und Gemüse	*Fr. 28.00*
Schweinscordonbleu mit Greyerzer, Pommes frites und Gemüse	*Fr. 35.00*
Fitnessteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter	*Fr. 29.00*
Fitnessteller mit Forellen Chnusperli und Sauce Tartar	*Fr. 28.50*
Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites	*Fr. 21.50*

Unser Fleisch ist regionaler Herkunft, ausser das Lamm aus Irland.
Unser Brot und Toast sind in der Schweiz hergestellt.
Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt.

Etwas Süsses zum Abschluss?
Tobleronemouss garniert
Fr. 8.50

Weinempfehlung

Weisswein
Sauvignon Blanc 2020 Fr. 48.00
Kümin Weine Freienbach, 100 % Sauvignon Blanc
Ein facettenreicher Wein mit tropischen Düften.
Offenausschank 1 dl à Fr. 7.30

Rotwein
Carta de Fitapreta 2015 Fr. 48.50
Antonio Maganita, Vino Regionale Alicante Bouschet
Intensives aromatisches Bouquet.
Offenausschank 1 dl à Fr. 7.40