

# Unsere täglichen Mittagsmenüs | Our daily lunch menus

Erhältlich von Montag bis Freitag, von 12:00 bis 14:00 Uhr | Available from Monday to Friday, from 12 to 2 pm



MONTAG | MONDAY

23.12.

**Kürbissuppe**  
Pumpkin soup

ODER/OR

**Grüner Salat**  
mit Apfel, Staudensellerie und Walnuss  
Green salad with apple, celery and walnut

**Geschmorte Schweinebäckchen**  
mit Kartoffelstock und Rosenkohl  
Braised pork cheeks with mashed potatoes  
and brussels sprouts

ODER/OR

**Rigatoni mit Grünkohlpesto**  
mit Cannellini Bohnen und Schweizer  
Bergkäse  
Kale pesto rigatoni with cannellini bean and  
Swiss mountain cheese

**Hausgemachtes Sorbet**  
Homemade sorbet



DIENSTAG | TUESDAY

24.12.

**Maronen-Sellerie-Suppe**  
Chestnut and celeriac soup

ODER/OR

**Gefüllter Portobello Pilz**  
Stuffed portobello mushroom

**Poulet Roulade**  
mit Butternusskürbis und Rosenkohl  
Chicken roulade with butternut squash and  
brussels sprouts

ODER/OR

**Palace Rösti**  
mit Ei, Champignons, Zwiebeln und  
geräuchertem Speck  
with egg, mushrooms, onions and smoked  
bacon

**Hausgemachtes Sorbet**  
Homemade sorbet



MITTWOCH | WEDNESDAY

25.12.

**Weihnachts-Brunch 12:00 - 15:00 Uhr**  
Geniessen Sie erlesene warme und kalte  
Köstlichkeiten in Kombination mit  
verlockenden Getränkepaketen  
ab CHF 155.

**Christmas Brunch 12 – 3 pm**  
Enjoy refined hot and cold delicacies,  
perfectly paired with enticing beverage  
packages from CHF 155.



DONNERSTAG | THURSDAY

26.12.

**Pilzcrèmesuppe**  
Mushroom cream soup

ODER/OR

**Mandu Dumplings**  
mit Frühlingszwiebeln, Sesam und  
Siracha-Mayonnaise  
Mandu dumplings with spring onions,  
sesame and siracha mayonnaise

**Schweineschnitzel**  
mit Pommes frites und Preiselbeersauce  
Pork schnitzel with French fries and  
cranberry sauce

ODER/OR

**Blumenkohl Steak**  
mit geräucherten Mandeln, Kapern und  
Zitrone  
Cauliflower steak with smoked almonds,  
capers and lemon

**Hausgemachtes Sorbet**  
Homemade sorbet



FREITAG | FRIDAY

27.12.

**Vichysoisse**  
Französische Kartoffel- und  
Lauchcrèmesuppe  
French potato and leek cream soup

ODER/OR

**Randen-Hummus**  
mit Crudités  
Beetroot hummus with crudités

**Luzerner Chügelipastelli**  
mit Kalb, Poulet und Pilzen  
with veal, chicken and mushrooms

ODER/OR

**Rigatoni**  
mit Tomatensauce, Basilikum und Sbrinz  
with tomato sauce, basil and Sbrinz

**Hausgemachtes Sorbet**  
Homemade sorbet

CHF 50 für das 3 Gang Mittagsmenü + CHF 12 Dessert von dem a la carte Menü | CHF 50 for 3 course lunch menu +CHF 12 for dessert from the A la Carte menu

**MOzern**

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Steuern. Unser Team ist Ihnen bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergien gerne behilflich.  
All prices are in Swiss Francs and including VAT. Our team is delighted to assist you with any dietary or allergen information.