

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

18.11.

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

19.11.

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

20.11.

Blumenkohlsuppe
mit geräucherten Mandeln
Cauliflower soup with smoked almonds

ODER/OR

Wintersalat
mit Renden und Ziegenkäse
Winter salad with beetroot and goat cheese

Dorade
mit Spinat und Tartar Beurre Blanc
Sea bream with spinach and tartare beurre
blanc

ODER/OR

Kürbis-Risotto
Pumpkin risotto

Hausgemachtes Sorbet
Homemade sorbet



DONNERSTAG | THURSDAY

21.11.

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

22.11.

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.