

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

31.03.

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



DIENSTAG | TUESDAY

01.04.

Poulet Consommé

mit Reissnudeln und Gemüse
Chicken consommé
with rice noodles and vegetables

ODER/OR

Feldsalat

mit Croutons, Speck und pochierem Ei
Lamb's lettuce salad with croutons, bacon and
poached egg

Entenkeule Confit à l'Orange

mit Sellerie-Kartoffelpüree und Rosenkohl
Duck leg Confit à l'orange with celeriac
mashed potatoes and brussel sprouts

ODER/OR

Gefülltes Wirsingkohlblatt

mit Gerste Grünkohlsauce und eingelegtem
Kürbis
Filled savoy cabbage leaf with barley, kale
sauce and pickled pumpkin

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



MITTWOCH | WEDNESDAY

02.04.

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



DONNERSTAG | THURSDAY

03.04.

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



FREITAG | FRIDAY

04.04.

Blumenkohlsuppe

mit geräucherten Mandeln
Cauliflower soup with smoked almonds

ODER/OR

Wintersalat

mit Randen 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

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.