

Insalata | Antipasti

INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing	9.50
RUCOLA CON GRANA PADANO Rucola mit Cherry-Tomaten an italian-Dressing, Balsamico und Grana Padano	13.50
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	14.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Grana, Balsamico und Olivenöl	16.50
PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen Bündner Rohschinken gehobelt, dazu Pizzabrot aus dem Holzfeuerofen	22.50

Pasta | Gnocchi

TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA vegetarisch Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Grana	23.50
TAGLIATELLE POSTINO Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Grana	27.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Grana	23.50
SPAGHETTI MARINA Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum, Cherry-Tomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl	29.50
GNOCCHI PALERMO vegetarisch Kartoffelgnocchi mit Spargeln, Cherry-Tomaten und Rucola an Rahmsauce und Parmesan	26.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE gebraten
Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse 29.—

SCALOPPINE AL LIMONE
Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse 39.—

WIENER SCHNITZEL
Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel in Butter gebraten
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 42.—

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 32.—

RIB EYE STEAK vom Grill
Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind
mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse 300 Gr. 49.—

FILETTO DI MANZO vom Grill
Rindsfilet vom Grill mit mit Hofmatt-Kräuterbutter 200 Gr. 52.—
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 250 Gr. 57.—

Gamberoni

GAMBERONI ZAFFERANO
Black Tiger Riesencrevetten vom Grill mit Knoblauch
und Olivenöl auf Rucola, dazu Safranrisotto 44.—

Dessert-Spezialitäten

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit	12.—
Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgen-Sorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit	12.—
Duett von Panna Cotta mit Himbeersauce und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit	12.—

Herkunftsländer / Lieferanten

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

Schweiz „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung / Metzgerei Matter, Kriens

Poulet und Geflügel: Schweiz / Metzgerei Matter, Kriens

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind / Rindsfilet: Paraguay, Uruguay, Irland

Eier: Freiland Eier ab Hof Familie Bachmann, Malters LU

Wild: Ost-Europa / Schweiz

Lachs: Norwegen

Miesmuscheln: Holland, Spanien, Italien

Riesengarnelen: Vietnam

Werter Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unser Brot backen wir halb-täglich frisch aus unserem selbst hergestellten Pizza-Teig, welchen wir aus Weichweizenmehl Tipo „00“ rot der Firma Caputo aus Napoli, Italien herstellen.

Zöliakie:

Alle unsere Fleischgerichte vom Grill mit Pommes frites oder Salat als Beilage. Bitte Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter bei der Bestellung, das Fleisch wird in diesem Fall ausschliesslich mit Salz und Pfeffer gewürzt. Bei gebratenem Fleisch verzichten wir in diesem Fall auf die Behandlung mit Mehl. Salate oder Salatbeilagen mit Olivenöl und Balsamico-Essig auf Wunsch.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST.