

Insalata | Antipasti

INSALATA VERDE SPECIALE vegetarisch gemischte grüne Blattsalate garniert an italian- oder french-Dressing	9.50
INSALATA MISTA vegetarisch gemischte grüne Blatt- und Gemüsesalate an italian- oder french-Dressing Cherrytomaten, Karotten, Zucchetti und Mais	12.50
RUCOLA CON GRANA PADANO vegetarisch Rucola mit Cherrytomaten an italian-Dressing, Crema Balsamico und Grana Padano	16.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE vegetarisch Büffelmozzarella mit Datterini-Tomaten, Rucola, Basilikum, Grana Padano, Crema Balsamico und Olivenöl extra vergine	17.50
MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken und Grana Padano	21.50
PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen Bündner Rohschinken gehobelt, dazu Pizzabrot aus dem Holzfeuerofen	24.50

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	28.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Grana	23.50
SPAGHETTI DEL SOLE vegetarisch Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoncini, Basilikum, Rucola, Grana und Olivenöl e.v.	23.50
SPAGHETTI MARINA Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum, Cherrytomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl extra vergine	32.50
GNOCCHI ESTATE vegetarisch Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten, Zucchetti, Basilikum und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano	26.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE gebraten
Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Weissweinisotto und Tagesgemüse 33.—

PETTO DI POLLO STROGANOFF gebraten
Schweizer Pouletbrust an Paprikarahmsauce mit Peperoni
und Champignons, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 34.—

SCALOPPINE AL LIMONE
Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weissweinisotto und Tagesgemüse 42.—

WIENER SCHNITZEL
Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel in Butter gebraten
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 44.—
mit Luzerner Schweinsschnitzel 35.—

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 34.—

RIB EYE STEAK vom Grill
Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind 250 Gr. 49.—
mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse 350 Gr. 58.—

FILETTO DI MANZO vom Grill
Rindsfilet vom Grill mit mit Hofmatt-Kräuterbutter 200 Gr. 52.—
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 250 Gr. 59.—

Gamberoni

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

GAMBERONI E INSALATE
mit Blatt- und Gemüsesalaten, Cherrytomaten, Karotten, Zucchetti und Mais 39.—

Alle unsere Fleisch- und Fisch-Gerichte servieren wir Ihnen auch als «Fitness-Tellen»
mit saisonalen Blatt- und Gemüse-Salaten als Beilage.

Beilagen: Pommes frites, Weissweinisotto, Tagliatelle, Gemüse / Safran-Risotto: Fr. 2.--

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

Riesencrevetten: 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.

Zölliakie:

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.