

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
VELLUTATA DI ASPARAGI vegetarisch Spargelcremesuppe mit Spargelstückli und Rahmhaube	13.50
ZUPPA DI POMODORO vegetarisch Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	13.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE vegetarisch Büffelmozzarella mit Datterini-Tomaten, Rucola, Basilikum, Grana Padano, Crema Balsamico und Olivenöl extra vergine	18.50
MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken, Datterini-Tomaten und Grana Padano	29.50
PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE Vorspeise für 2 Personen Bündner Rohschinken und grüne Oliven, dazu Pizzabrot aus dem Holzfeuerofen	24.50

Pasta

TAGLIATELLE ASPARAGI vegetarisch Tagliatelle mit grünem Spargel und Cherrytomaten an Rahmsauce und Grana Padano	27.50
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	29.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln, Eigelb, Rahmsauce und Grana	24.50
SPAGHETTI MARINA Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum, Cherrytomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl extra vergine	33.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE vom Grill

Schweizer Pouletbrust gebraten auf Orangensauce
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse

34.—

SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse

43.—

KALBSLEBER VENEZIANA

Geschnezelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce
dazu Weissweinrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

39.—

WIENER SCHNITZEL

Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel in Butter gebraten
dazu Pommes frites und Tagesgemüse

45.—

mit Luzerner Schweinsschnitzel

34.—

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse

35.—

FILETTO DI MANZO vom Grill

Rindsfilet vom Grill mit mit Hofmatt-Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Tagesgemüse

200 Gr. 52.—

250 Gr. 59.—

Beilagen: Pommes frites, Weissweinrisotto, Tagliatelle, Gemüse / Safran-Risotto + Fr. 2.50

Dessert-Spezialitäten

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit	13.—
Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgen-Sorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit	13.—
Duett von Panna Cotta mit Himbeersauce und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit	13.—

Herkunftsländer / Lieferanten

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

Schweiz „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung / Prodega Kriens, Aligro Emmen

Poulet und Geflügel: Schweiz / Metzgerei Matter, Kriens

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

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.

Zöllikie:

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.