

Z'Mettag ide Tuube

Menü met Tagessoppe oder Tagessalat

Fleischtäller

Montag 11.02.2019

**Rindsfleischvogel an kräftiger Sauce
Kartoffelstock und Gemüse**

Swiss beef roulade with mashed potatoes and vegetables

Dienstag 12.02.2019

**Schweinsbraten an Einsiedler Bierjus
mit geratenen Brotnödeln und Wirsinggemüse**

*Roast pork with Einsidler beer sauce
bread dumplings and savoy cabbage*

Mittwoch 13.02.2019

**Zartes Siedfleisch an Meerrettichsauce
mit Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln**

*Boiled beef with horseradishsauce, vegetables and
chives-potatoes*

Donnerstag 14.02.2019

**Im Ofen geschmorte Schweinshaxe
mit Thymianpolenta und Lauchgemüse**

Knuckle of pork with thym corn semolina and leek

Freitag 15.02.2019

**Pouletgeschnetzeltes in Currysauce
auf einem Gemüse-Wildreismix**

Sliced chicken in currysauce with vegetable-wildrice
21.80

Feschtäller

Ganze Forelle aus Willisau, mit Mandelbutter

Salzkartoffeln und Karottengemüse

Fried whole trout from Willisau, almond butter

Salt potatoes and carrots

23.80

Vegitäller

Gemüse-Hörnli-Auflauf mit Urnerboden Bergäse

Vegetable-pasta gratin with special swiss mountain cheese

19.80

Aus unserem à la carte Angebot

Chappubrogg-Röschti

mit Speck, Tomaten, Käse, Schnittlauch, Spiegelei
Authentic Lucerne roesti served with bacon, tomato, chive

and egg

26.80

Wochenhit 1

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes-Frites und Gemüse

Breaded pork schnitzel

with french fries and vegetables

28.80

Wochenhit 2

Muothataler Hirschschnitzel an Preiselbeerahm

mit Rotkraut und Spätzli

Deer escalope from region Muothatal

with cranberrysauce, red cabbage and spaetzle

38.80