

# Z'Mettag ide Tuube

WIRTSCHAUS  
TAUBE



## Menü met Tagessoppe oder Tagessalat

### Fleischtäller

**Montag 11.03.2019**

**Schweizer Pouletgeschnetzeltes,**  
an Paprikarahmsauce, Gemüsereis

*Swiss sliced chicken with pepper sauce and vegetable rice*  
**21.80**

**Dienstag 12.03.2019**

**Bärlauchbratwurst an Zwiebelsauce,**  
Kernser Bandnudeln und Gemüse

*Fried wild garlic sausage with noodles and vegetable*  
**21.80**

**Mittwoch 13.03.2019**

**Engelberger Siedfleisch mit Meerrettichsauce,**  
Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

*Boiled beef from Engelberg with horseradish sauce*  
*Vegetables and salted potatoes*  
**21.80**

**Donnerstag 14.03.2019**

**In Urbräu geschmorte Schweinskopfbacken,**  
mit gebratenen Brotnödeln und Gemüse

*Pork cheeks braised in Urbräu*  
*with bread dumplings and vegetables*  
**21.80**

**Freitag 15.03.2019**

**Luzerner Sauerbraten in Tavola-Rossojus,**  
mit Kartoffelstock und Federkohl

*Traditional Lucerne beef roast in Tavola Rosso sauce,*  
*with mashed potatoes and kale*  
**21.80**

### Feschtäller

**Eglifilets in Bierteig gebacken,**

mit Sauce Tartar und gemischtem Salat

*Fried whitefish fillets with sauce tartar and mixed salad*  
**23.80**

### Vegitäller

**Gebratene Maisgriessschnitte an Tomatensauce,**  
mit Frühlingsgemüse belegt

*Fried corn semolina slice decorated with spring vegetables*  
*and tomato sauce*  
**19.80**

## Aus unserem à la carte Angebot

**Chappubrogg-Röschi**

mit Speck, Tomaten, Käse, Schnittlauch, Spiegelei

*Authentic Lucerne roesti served with bacon,*  
*tomato, chive and egg*  
**26.80**

## Wochenhit 1

**Schweinsfilet im Speckmantel an Rosmarinjus**

Frühlingslauchrisotto und gebackenen Karotten

*Pork fillet coated in bacon on rosmarin sauce,*  
*spring leek risotto and beked carrots*  
**28.80**

## Wochenhit 2

**Kalbslebergeschnetztes mit Äpfel und Zwiebeln,**

Serviert mit Butterrösti

*Sliced veal liver with apples and onions,*  
*served with an butter roesti*  
**38.80**