

Z'Mettag ide Tuube

Menü met Tagessoppe oder Tagessalat

Fleischtäler

Montag 15.04.2019

Engelberger Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce,
Röstikroketten und gemischtem Gemüse

*Fried pork sausage with onion sauce,
roesti croquettes and mixed vegetables*

21.80

Dienstag 16.04.2019

Schweizer Pouletgeschnetzeltes in Paprikarahm,
auf einem buntem Gemüserais

Sliced swiss chicken in pepper sauce with vegetable-rice

21.80

Mittwoch 17.04.2019

In Urbräu geschmorte Schweinskopfbacken,
Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeltaler

*Braised pork cheeks with Urbräu beer sauce,
Black salsify and potato burger*

21.80

Donnerstag 18.04.2019

Paniertes Kalbsbrätschnitzel an Champignonrahm,
dünnen Nudeln und Gemüse

*Breaded calv meat schnitzel with mushroom sauce,
noodles and vegetables*

21.80

Freitag 19.04.2019

Grussmutter's Eintopf mit Rindfleisch,
vielen Gemüsen, Kartoffeln und Kräutern

Grandma`s stew with beef, vegeatables, potatoes and herbs

21.80

Fischtäler

Felchenfilet «Luzerner Art»,
mit Blattspinat und Reis

Traditional lucerne white fish with spinach and rice

23.80

Vegitäler

Vegetarische Capuns mit Alpkäsesauce,

Vegetarian capuns (swiss speciality) with 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

Schweizer Pouletbrust im Speckmantel,

Frühlingslauchrisotto und glasierten Karotten

*Swiss chicken breast wrapped with bacon,
spring leek risotto and glazed carrots*

28.80

Wochenhit 2

Kalbslebergeschnetzeltes in

Pfeffer-Cognacrahm,

serviert mit Butterrösti

Sliced veal chop on a cognac pepper sauce

served with a butter roesti

38.80