# WIRTSHAUS TAUBE

Bankettvorschläge

### Aperohäppchen

#### Kalt

Pommes Chips / Gesalzene Erdnüsse	1.50
Alpkäse-Möckli	3.50
Gemüsestangen mit Dipsauce	3.50
Mini-Salametti	3.80
Windbeutel mit Kräuterfrischkäse	3.50
Rindstatar in kleinem Brötli	4.00
Buurehofteller	
(Schinken, Trockenfleisch, Heublumenspeck und Alpkäse)	10.80
Warm	
Mini-Schinkengipfeli	3.80
Käsekuchen	3.80
Kräftige Rindsbouillon mit Flädli	3.80
Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken	3.80
Vorspeisen	
Suppen	
Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken	11.50
Zwiebelsuppe mit Knoblauchcroutons	11.80
Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli	12.50
Gemüsecremesuppe	9.80
Saisonale Suppe	
Frühling	
Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelbällchen	13.50
Sommer	
Pikante Tomatensuppe mit Spiessli vom Schweizer Poulet	13.80
Herbst	
Marronicremesuppe mit karamellisierten Apfelstückli	11.50
Winter	
Kartoffel-Majorancremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	11.50
	Č

### Salate

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons Salatbowle mit saisonalen Blatt-und Gemüsesalaten	10.50 12.50
Saisonale Salate	
<b>Frühling</b> Frühlings-Blattsalat mit Bärlauchvinaigrette, mariniertem Spargel und gehacktem Ei	15.50
<b>Sommer</b> Sommersalat an Orangenvinaigrette mit Melone und Avocado	14.50
<b>Herbst</b> Herbstsalat mit Kürbiskernölvinaigrette, gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen	14.50
<b>Winter</b> Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons	16.50
Kalt und warm	
Tatar von geräucherter Forelle auf Gurkencarpaccio, Meerrettichmousse und Salatbouquet	18.50
Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian und Randen-Apfeltatar	17.50
Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce und Salatbouquet	22.50
Cremiges Pilzragout auf geröstetem Ruchbrot	14.80



## Hauptgänge Fleisch

Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	29.50
Schweizer Pouletgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Gemüsereis	26.80
Ragout vom Schweizer Schwein im Urbräu Bierjus, Kroketten und Saisongemüse	27.80
Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel (150g) mit Pommes Frites und Saisongemüse	27.80
Original Lozärner Chögalipastetli (100% Kalb) mit Wasserturm-Pastetli, Ofenrüebli und Reis	39.50
Alternativ mit klassischem Blätterteigpastetli	29.50
Cordon Bleu (220g) vom Schweizer Schwein, gefüllt mit Schinken und Urner Alpkäse, serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	31.80
Schweizer Schweinssteak mit einer Thymian-Senfkruste, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	33.80
Engelberger Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelgratin uns Saisongemüse	41.80
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (geschmort) Schweizer Kalbsgeschnetzeltes (kurzgebraten) mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dünnen Nudeln und Saisongemüse	28.80 44.80





Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	47.80
Innerschweizer Rindsfilet an Tavola Rosso-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	59.80
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust, Blattspinat und gebackene Kartoffelecken	29.80
Nur während der Wildsaison (Mitte September - Mitte November) Hirschschnitzel mit Wacholderbeerrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni	46.50

### Hauptgänge Fisch

Gebackene Egliknusperli mit Tartarsauce, Saisongemüse und Reis	29.80
Gebratenes Filet vom Willisauer Bachsaibling mit buntem Linsengemüse und Randenrisotto	32.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Schnittlauchkartoffeln	36.50
Hauptgänge Vegetarisch	
Älplermagronen mit gebackenen Zwiebeln und Apfelmus	27.50
Blätterteigpastetli mit cremigen Gemüse und Reis	28.80
Hörnli-Gemüseauflauf mit cremigem Urnerboden Alpkäse	25.80
Hauptgänge Vegan	
Kichererbsen-Tätschli mit lauwarmem Gemüsesalat und Kräutervinaigrette	25.80
Mariniertes Tofuschnitzel mit Kräuterhaube und Linsengemüse	25.80

25.80

Veganer Gemüse-Kartoffelkuchen mit gemischtem Salat

### Dessert

Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren	12.80
Karamelköpfli mit Früchten und Schlagrahm	12.80
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm (Nov-März)	14.80
Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.80
Vogelheu mit Vanilleglace	12.80
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13.80
Schoggimousse von der Aeschbachschoggi mit Mandelknusperli	14.80
Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait	14.80
Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm	12.80



### Menüvorschläge

#### Taube

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons

~~~

Hausgemachter Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse

~~

Willisau Ringli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

45.00

#### Luzern

Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli

~~~

Luzerner Chügelipastetli mit Ofenrüebli und Reis

~~~

Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm

52.00

#### Pilatus

Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken

~~~

Schweizer Schweinssteak mit einer Thymian-Senfkruste, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

~~~

Karamelköpfli mit Früchten und Schlagrahm

#### Reuss

Salatbowle mit saisonalen Blatt- und Gemüsesalaten

~~~

Gebratenes Filet vom Willisauer Bachsaibling an Weissweinsauce, mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse

Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait

56.00

### Rigi

Tatar von der geräucherten Forelle auf Gurkencarpaccio, Meerettichmousse und Salatbouquet

Schweizer Kalbsgeschnetzeltes (kurzgebraten) mit Cognac-Pfeffersauce dünnen Nudeln und Saisongemüse

Willisau Rinigli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

75.00

### Chappelbrogg

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons

Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Schoggimousse von der Aeschbachschokolade mit Mandelknusperli

### Bürgenstock

Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig und Apfel-Randentatar

~~~

Innerschweizer Rindsfilet an Tavola-Rosso-Jus Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

~~~

Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait

89.00

#### Best of Taube

Käsekuchen mit Salatbouquet

Top 3

Mini-Chügelipastetli – Chappelbrogg-Rösti - Rindshackbraten

~~~

Süsses Trio

Schoggimousse – Willisau Ringli-Parfait – Luzerner Lebkuchen



### Frühling

Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelbällchen

~~~

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust Blattspinat und gebackene Kartoffelecken

~~~

Rhabarberkompott mit Vanilleglace und Schlagrahm

50.00

#### Sommer

Tomatensuppe mit Spiessli vom Schweizer Poulet

~~~

Schweizer Kalbsschnitzel an Zitronensauce Maisgriesschnitte mit Gemüse belegt

~~~

Sorbetvariation mit frischen Früchten

65.00

#### Herbst

Herbstsalat mit Kürbiskernölvinaigrette, gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen

~~

Schnitzel vom Ennetbürgener Damhirsch an Hagebuttensauce Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel

~~~

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

65.00

### Winter

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons

~~

Engelberger Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

~~

Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm

# Grüezi in der Tuube!

Seit 1772 werden im Wirtshaus Taube, direkt an der Reuss und im Herzen der Luzerner Altstadt, typisch Schweizerische Gerichte zubereitet und Gäste begeistert. Wie zu Hause in der warmen Stube, bieten die urchigen Räumlichkeiten den idealen Rahmen für eine gesellige, unkomplizierte und gemütliche Feier!

# Nadelwehr



# Stübli 1



Stübli 3



Stübli 2



#### DEKLARATION

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Schweizer Zanderfilet. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt.

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten und Herkunft des Tagesfisches informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.