

WIRTSCHAUS
TAUBE



Bankettvorschläge

Apérohäppchen

Kalt

Pommes Chips / Gesalzene Erdnüsse	2.50
Alpkäse-Möckli	4.00
Gemüsetangen mit Dipsauce	4.50
Mini-Salametti	4.50
Windbeutel mit Kräuterfrischkäse	4.50
Canapé französischer Art	4.50
Buurehofteller (pro Person)	
(Schinken, Trockenfleisch, Heublumenspeck und Alpkäse)	14.50

Warm

Mini-Schinkengipfeli	4.50
Käsekuchen	4.50
Pikante Tomatensuppe mit Rahmhaube	4.50
Linsen-Gemüsesalat	4.00

Suppen

Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken	14.50
Zwiebelsuppe französischer Art mit überbackenem Toastbrot	15.50
Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli	14.50
Gemüsecremesuppe mit Croûtons	13.50

Saisonale Suppe

Frühling

Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelwürfeli	14.50
---	-------

Sommer

Pikante Tomatensuppe mit Spiessli vom Schweizer Poulet	18.50
--	-------

Herbst

Marronicremesuppe mit karamellisierten Apfelstückli	14.50
---	-------

Winter

Kartoffel-Majorancremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	14.50
--	-------

Salate

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons	12.50
Salatbowle mit saisonalen Blatt- und Gemüsesalaten	14.50

Saisonale Salate

Frühling	18.50
Frühlings-Blattsalat mit Bärlauchvinaigrette, mariniertem Spargel und gehacktem Ei	
Sommer	18.50
Sommersalat an Orangenvinaigrette mit Melone und Avocado	
Herbst	19.50
Herbstsalat mit Kürbiskernölvinaigrette, gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen	
Winter	17.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons	

Kalte und warme Vorspeisen

«Vitello Forello»	21.50
Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce, Kapern und eingelegten Zwiebeln	
Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian und Randen-Apfeltatar	18.50
Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce und Salatbouquet	24.50
Cremiges Pilzragout auf geröstetem Ruchbrot	16.50



Hauptgänge Fleisch

Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	32.50
Schweizer Pouletgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Gemüsereis	29.50
Ragout vom Schweizer Schwein im Urbräu Bierjus, Kroketten und Saisongemüse	32.50
Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel (150g) mit Pommes Frites und Saisongemüse	31.50
Original Lozärner Chögalipastetli (100% Kalb) mit Wasserturm-Pastetli, Ofenrübli und Reis	41.50
Alternativ mit klassischem Blätterteigpastetli	32.50
Cordon Bleu (250g) vom Schweizer Schwein, gefüllt mit Schinken und Urner Alpkäse, serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	35.50
Schweizer Schweinssteak mit einer Thymian-Senfkruste, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	36.50
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	47.50
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (geschmort)	35.50
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (kurzgebraten)	49.50
Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse	
Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	56.50





Innerschweizer Rindsfilet an Tavola Rosso-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	63.50
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust, Blattspinat und gebackene Kartoffelecken	36.50
Marinierte Göscheneralp-Lammkotletts, mit gebratener Polentaschnitte, Rotweinsauce und glasierten Karotten	56.50
Nur während der Wildsaison (Mitte September - Mitte November) Hirschschnitzel mit Wacholderbeerrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni	48.50

Hauptgänge Fisch

Lachsforellenfilet Luzerner Art auf Fenchelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	38.50
Gebratenes Bachsaiblingsfilet mit buntem Linsengemüse und Randenrisotto	36.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat, Zitronen-Rahmsauce und Schnittlauchkartoffeln	42.50

Hauptgänge Vegetarisch

Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	28.50
Wasserturm-Pastetli mit cremigem Gemüse und Reis	34.50
Risotto nach Jahreszeit:	
Frühling Risotto mit Spargeln und Cherrytomaten	29.50
Sommer Risotto mit Tomaten und Zucchetti	29.50
Herbst Risotto mit Kürbis und Kürbiskernen	29.50
Winter Risotto mit Randen, Wirsing und Nüssen	29.50

Hauptgänge Vegan

Kichererbsen-Tätschli mit lauwarmem Gemüsesalat und Kräutervinaigrette	28.50
Mariniertes Tofuschnitzel mit Kresse und Linsengemüse	26.50
Riz Casimir Serviert mit Reis und Früchten	32.50

Dessert

Willisau Ringli-Parfait mit lauwarmen Waldbeeren	14.50
Karamelköpflì mit Früchten und Schlagrahm	13.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm	14.50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13.50
Sorbetvariation	13.50
Schoggimousse von der Aeschbachschoggi mit Mandelknusperli	15.50
Pannacotta mit Fruchtspiegel und Willisauerringli-Crumble	15.50
Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm	13.50
Nur von November bis März verfügbar	
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm	16.50



Menüvorschläge

Taube

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons

Hausgemachter Rindshackbraten
mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Willisau Ringli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

52.50

Luzern

Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli

Lozärner Chögalipastetli (100% Kalb)
mit Blätterteigpastetli, Ofenrübli und Reis

Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm

61.50

Pilatus

Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken

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

Karamelköpfl mit Früchten und Schlagrahm

62.50

Reuss

Salatbowle mit saisonalen Blatt- und Gemüsesalaten

~~~~~  
Gebratenes Bachsaiblingsfilet  
mit buntem Linsengemüse und Randenrisotto

~~~~~  
Schoggimousse von der Aeschbachschoggi mit Mandelknusperli

62.50

Rigi

Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce,
Kapern und eingelegten Zwiebeln

~~~~~  
Schweizer Kalbsgeschnetzeltes (kurzgebraten) Zürcher Art,  
Rösti und Saisongemüse

~~~~~  
Willisau Ringli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

81.50

Chappelbrogg

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons

~~~~~  
Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce Hollandaise,  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

~~~~~  
Schoggimousse von der Aeschbachschokolade mit Mandelknusperli

75.50

Bürgenstock

Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig und Apfel-Randentatar

Innerschweizer Rindsfilet an Tavola-Rosso-Jus
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

92.00

Best of Taube

Käsekuchen Apéro mit Salatbouquet

Top 3
Lammkotlette – Cordonbleu – Luzerner Mini-Chügelipastetli
mit Kroketten

Süsses Trio
Schoggimousse – Willisau Ringli-Parfait – Luzerner Lebkuchen

92.00



Frühling

Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelwürfeli

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust
Blattspinat und gebackene Kartoffelecken

Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm

57.50

Sommer

Sommersalat an Orangenvinaigrette mit Melone, Avocado
und Spiessli vom Schweizer Poulet

Lachsforellenfillet Luzerner Art auf Fenchelgemüse und Schnittlauchkartoffeln

Pannacotta mit Fruchtspiegel und Willisauerringli-Crumble

68.50

Herbst

Herbstsalat mit Kürbiskernölvinaigrette, gebratenen Pilzen
und karamellisierten Nüssen

Gebratenes Hirschschnitzel an Hagebuttensauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

79.50

Winter

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons

Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln
und Kartoffelgratin

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

69.50

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!

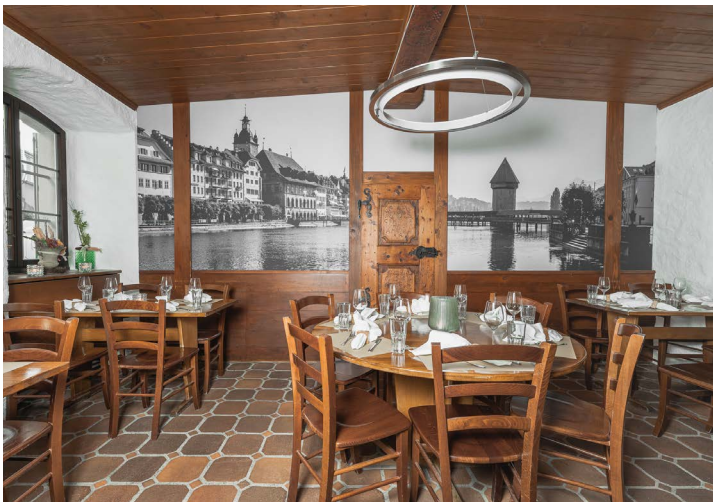
Nadelwehr



Stübli 1



Stübli 3



Stübli 2



DEKLARATION

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05). Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind. 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 informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.