

WIRTSCHAUS
TAUBE



Bankettvorschläge

Aperohäppchen

Kalt

Pommes Chips / Gesalzene Erdnüsse	2.00
Alpkäse-Möckli	3.50
Gemüsetangen mit Dipsauce	3.50
Mini-Salametti	3.50
Windbeutel mit Kräuterfrischkäse	3.50
Canapé Französische Art	4.50
Buurehfteller	
(Schinken, Trockenfleisch, Heublumenspeck und Alpkäse)	11.50

Warm

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

Suppen

Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken	13.00
Zwiebelsuppe Französischer Art mit überbackenem Toastbrot	14.50
Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli	13.50
Gemüsecremesuppe mit Croûtons	12.50

Saisonale Suppe

Frühling

Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelwürfeli	13.50
---	-------

Sommer

Pikante Tomatensuppe mit Spiessli vom Schweizer Poulet	14.50
--	-------

Herbst

Marronicremesuppe mit karamellisierten Apfelstückli	12.50
---	-------

Winter

Kartoffel-Majorancremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	12.50
--	-------

Salate

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons	10.50
Salatbowle mit saisonalen Blatt-und Gemüsesalaten	13.50

Saisonale Salate

Frühling	17.50
Frühlings-Blattsalat mit Bärlauchvinaigrette, mariniertem Spargel und gehacktem Ei	
Sommer	16.50
Sommersalat an Orangenvinaigrette mit Melone und Avocado	
Herbst	17.50
Herbstsalat mit Kürbiskernölvinaigrette, gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen	
Winter	16.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons	

Kalte und warme Vorspeisen

«Vitello Forello»	18.50
Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce, Kapern und eingelegten Zwiebeln	
Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian und Randen-Apfeltatar	17.50
Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce und Salatbouquet	22.50
Cremiges Pilzragout auf geröstetem Ruchbrot	15.50



Hauptgänge Fleisch

Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	31.50
Schweizer Pouletgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Gemüsereis	28.50
Ragout vom Schweizer Schwein im Urbräu Bierjus, Kroketten und Saisongemüse	28.50
Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel (150g) mit Pommes Frites und Saisongemüse	29.50
Original Lozärner Chögalipastetli (100% Kalb) mit Wasserturm-Pastetli, Ofenrübli und Reis	41.50
Alternativ mit klassischem Blätterteigpastetli	29.50
Cordon Bleu (220g) vom Schweizer Schwein, gefüllt mit Schinken und Urner Alpkäse, serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	32.50
Schweizer Schweinssteak mit einer Thymian-Senfkruste, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	34.50
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	45.50
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (geschmort)	33.50
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (kurzgebraten)	48.50
Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse	
Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	49.50





Innerschweizer Rindsfilet an Tavola Rosso-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	61.50
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust, Blattspinat und gebackene Kartoffelecken	29.50
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	46.50

Hauptgänge Fisch

Lachsforellenfilet Luzerner Art auf Fenchelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	36.50
Gebratenes Bachsaiblingsfilet mit buntem Linsengemüse und Randenrisotto	34.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Schnittlauchkartoffeln	38.50

Hauptgänge Vegetarisch

Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	28.50
Blätterteigpastetli mit cremigen Gemüse und Reis	28.50
Risotto nach Jahreszeit:	
Frühling Risotto mit Spargeln und Cherrytomaten	28.50
Sommer Risotto mit Tomaten und Zucchetti	28.50
Herbst Risotto mit Kürbis und Kürbiskernen	28.50
Winter Risotto mit Randen, Wirsing und Nüssen	28.50

Hauptgänge Vegan

Kichererbsen-Täschli mit lauwarmem Gemüsesalat und Kräutervinaigrette	27.50
Mariniertes Tofuschnitzel mit Kresse und Linsengemüse	26.50
Veganes „Stunggis“ Nidwaldner Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und frischen Kräutern	28.50

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 Willisauerringi-Crumble	15.50
Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm	13.50
Nur von November bis März verfügbar	
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm	14.50



Menüvorschläge

Taube

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons

Hausgemachter Rindshackbraten
mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Willisau Ringli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

49.50

Luzern

Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli

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

Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm

58.50

Pilatus

Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken

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

Karamelköpfl mit Früchten und Schlagrahm

59.50

Reuss

Salatbowle mit saisonalen Blatt- und Gemüsesalaten

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

~~~~~  
Schoggimousse von der Aeschbachschoggi mit Mandelknusperli

59.50

Rigi

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

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

~~~~~  
Willisau Rinigli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

78.50

Chappelbrogg

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons

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

~~~~~  
Schoggimousse von der Aeschbachschokolade mit Mandelknusperli

73.50

Bürgenstock

Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig und Apfel-Randentatar

Innerschweizer Rindsfilet an Tavola-Rosso-Jus
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait

92.00

Best of Taube

Käsekuchen Apero 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

55.50

Sommer

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

Lachsforellenfillet Luzerner Art auf Fenchelgemüse und Schnittlauchkartoffeln

Pannacotta mit Fruchtspiegel und Willisauerringi-Crumble

67.80

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

76.50

Winter

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons

Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln
und Kartoffelgratin

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

65.80

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!

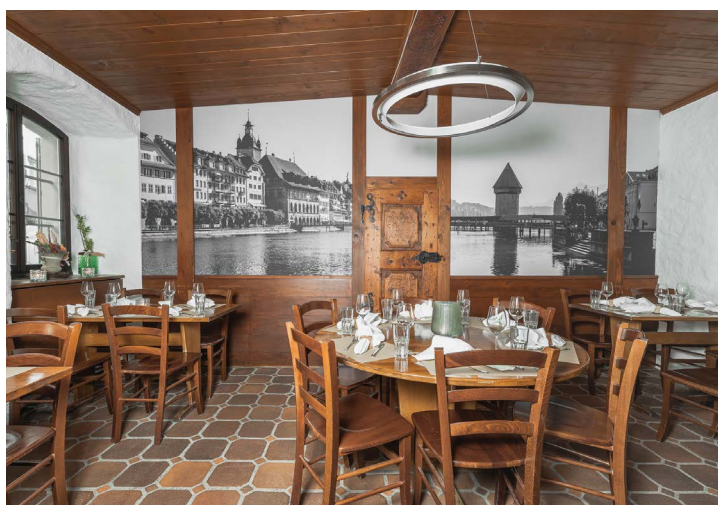
Nadelwehr



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 anderes 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.