

# Rendez-vous culinaire

## Menu truffes

### **Tartare de veau « Piémontaise »**

Kalbstartar mit Olivenoel, Limettensaft,  
gehobeltem Parmesan und Trüffel  
Toast

**28.50**

---

### **Potage Parmentier**

Geschäumte Kartoffel-Trüffel Suppe

**19.50**

---

### **Tagliatelle fraîches à la truffe**

Hausgemachte Trüffel Nüdeli  
mit weissem Trüffel

**Nüdeli 16.00**

**zusätzlich weisser Trüffel pro Gramm  
(Tagespreis)**

---

### **Médaille de bœuf et risotto aux truffes**

Medaillon vom Irländischen Rindsfilet rosa gebraten  
auf einem sämigem Champagner-Trüffel Risotto

**68.00**

---

### **Plateau de fromages**

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

**oder**

### **Surprise du pâtissier**

Süsse Überraschung aus unserer Pâtisserie

**20.00**

---

Menü komplett CHF 148 pro Person

Wenn Sie einzelne Gerichte aus dem Menü wünschen,  
oder das Menü verändern  
berechnen wir diese zu „à la carte“ Preisen

## Nos hors d'œuvre froid

### **Terrine de foie gras de canard et son pain brioché**

29.50

Entenleber-Terrine mit Muscat-Gelée und  
ofenfrischem Brioche

---

## Notre soupe

### **Bisque de homard**

21.00

Hummersuppe mit Black Tiger Crevetten  
und Cognac verfeinert

---

## Nos hors d'œuvre chaude

### **Foie de canard poêlé**

34.00

Gebatene Entenleber auf einer caramelisierten Apfelscheibe  
mit Balsamico und Himbeerjus

## Nos plats principaux

**Filet de bœuf « Rossini »** 140 g 78.00  
Rindsfilet  
mit gebratener Entenleber und Trüffeljus,  
sämigem Weissweinsrisotto und Gemüse

ohne Entenleber 160 g 70.00

**Entrecôte grillé « Café de Paris »** 180 g 54.00  
Grilliertes Entrecôte vom Swiss Prime Beef  
à la Café de Paris 250 g 64.00  
Pommes Allumettes und Gemüsebouquet

**Selle de chevreuil rôtie** 72.00  
Butterzartes Rehrücken Entrecôte rosa gebraten  
mit Spätzli und herbstlichen Garnituren

# Choix des menus

## **Kreieren Sie ihr eigenes Menü**

Nur Hauptgang	46.00
Vorspeise und Hauptgang	62.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang	76.00
Vorspeise, Hauptgang, Dessert/Käse	76.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert /Käse	88.00

Preise in Schweizer Franken / pro Person

---

## Sélection d'entrées

### **Salade de mâches aux champignons**

Nüsslisalat mit Speck, lauwarmen Pilzen und Kürbiskernen an einer Kürbis-Marronsauce

### **Omble chevalier fumé aux lentilles tièdes**

Hausgeräucherter Saibling auf Linsensalat und Meerrettichschaum

### **Tartare de Bœuf**

Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter

### **Velouté de potiron**

Asiatische Kürbis-Kokossuppe mit einer Frühlingsrolle

## Sélection de plats principaux

### **Cordon rouge**

Paniertes und gerolltes Schnitzel vom Muotathaler Schweinssteak mit Parma Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Allumettes und Gemüse

### **Filet de bœuf «Stroganoff»**

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an rassisger Paprikarahmsauce mit Trockenreis

### **Civet de cerf**

Hausgemachter Pfeffer vom Luzerner Hirsch an einer kräftigen Rotweinsauce mit Spätzli, Rotkraut und herbstlichen Beilagen

### **Escalope du cerf aux cèpes à la crème au cognac**

Rosa gebratene Luzerner Hirschschnitzel an einer Cognac-Steinpilzsauce mit Kartoffel-Selleriestampf und herbstlichen Garnituren

### **Émincé de gibier à la vigneronne**

Zartes Geschnetzeltes von Reh und Hirsch mit Trauben und Pilzen garniert mit Spätzli, Rotkraut und herbstlichen Beilagen

### **Filet d'omble chevalier meunière**

Fangfrisches Saiblingsfilet aus dem Chablais auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln

### **Ravioles aux truffes**

Hausgemachte Ravioli mit einer Ricotta-Käsefüllung und schwarzem Herbsttrüffel

---

## Sélection de desserts

### **Variation autour de la prune et cannelle**

Zwetschgen-Zimttöpfchen mit Mascarpone mousse, Zimtglace und Zwetschgen Kompott

### **Crème brûlée**

Gebrannte Crème „Crème Catalane“ (lauwarm)

### **Millefeuille aux vermicelles**

Blätterteigtörtchen gefüllt mit Vanilleglace und Vermicelles

### **Chariot de fromages**

Auswahl von unserem Käsewagen (4 Stück inbegriffen) Aufpreis pro zusätzlichem Stück CHF 5.00

# Deklaration

## HERKUNFTSLÄNDER

### **Wild**

Schweiz, Deutschland und Österreich  
Hirsch aus Luzerner Jagd  
Hirschfilet Luzern, Muotathal & Neuseeland

### **Rindfleisch**

Schweiz, Irland und USA  
(kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

### **Geflügel**

Frankreich, Ungarn und Schweiz

### **Kalb- und Schweinefleisch**

Schweiz, Italien

### **Süßwasserfische**

Schweiz, sofern nicht anders deklariert

### **Jakobsmuscheln**

Kanada, FAO21 Atlantic, Northwest

---

## ALLERGENINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv 8.1% MwSt.

Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen.

---