



## Business Lunch

### Vorspeisenduet

Rüebli-Zitronengrassuppe  
und Saisonsalat

15.50



### Luzerner Hirschnitzel

mit Wildrahmsauce  
Spätzli & herbstlichen Garnituren

35.00

oder

### Loup de mer

mit Kürbisrisotto, Speck  
und Kürbiskernen

25.50



### Kaffee Gourmet

Kaffee mit kleinen Dessert

8.50

Lunch komplett mit Fleisch 52.00

Lunch komplett mit Fisch 43.00

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MWST.

## Tagesteller

### Tagesteller - Hacktätschli

mit Rahmsauce, Nudeln & Rotkraut

24.50

### Vegi - Pilzragout

auf Toast mit pochiertem Ei

24.00

### Wild - Wildburger vom Luzerner Hirsch

mit Speck, Zwiebelconfit, Rotkraut, Marroni & Pommes frites

32.00

### Klassiker - Schweizer Entrecote 200g

mit Kartoffel-Pastinakenpüree und Gemüse

34.00

### Thai Wok - Rotes Thaicurry mit Gemüse und Jasminreis

mit Pouletbruststreifen

30.00

mit Black Tiger Crevetten

34.00

## Dessert's

### Eiscappuccino - à la Pony, frisch aufgeschlagen

mit Sigiger Kirsch

11.50

13.50

### Vermicello

Vermicelles mit Meringues & Pistazienglace

14.50

Sämtliches Fleisch stammt aus der Schweiz, Loup de mer aus Zucht, Türkei

Crevetten aus Zucht in Vietnam, geführt von Bianchi Seafood Zufikon

Über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne