



RESTAURANT
**PONY
SIGIGEN**

Herzlich Willkommen



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

 **GILDE**
Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Karfreitag im Pavillon

Luzerner Chässuppe

Probierportion 16.50

Portion 25.50

Karfreitagsmenu

Temperiertes Tatar vom Swiss Alpine Lachs
mit Apfel-Radieschensalat, Gurken-Wasabiglance & Quinoa



Wildfang Zanderfilet
mit Kreuzkümmel-Béarnaise & Karottenhummus
Frühlingsspinat mit Chorizo & neue Bratkartoffeln



Honigparfait
mit Rhabarber, Pistaziensable & Minzpesto



Komplett 78.00
2 Gang 69.50
Hauptgang 47.00



Frühlingsmenu

Wählen sie ihr Menu aus den folgenden Gängen
3 Gänge 79.00, 4 Gänge 93.00, 5 Gänge 108.00, 6 Gänge 123.00

Vorspeise

Capretto tonnato

Gitzibraten mit Thonfischsauce, Bärlauchpesto & kleinem Salat

oder

Temperiertes Tatar vom Swiss Alpine Lachs

mit Apfel-Radieschensalat, Gurken-Wasabiglance & Quinoa

oder

Friskäsepralinen im Kräuternussmantel

Spargeltortilla, Brioche & caramelisierten Zwiebeln

Zwischengerichte

Randen Ravioli

mit Spargeln, Feta, Meerrettich & Baumnüssen

oder

Jakobsmuschel

mit Erbsenpüree, Frühlingszwiebeln, Kreuzkümmel-Béarnaise & Kartoffelstroh

oder

Lauch Cappuccino

mit Hinterländer Kaninchen-Morchelroulade

Hauptgänge

Duett vom Kalb

von Filet & Haxe

mit Morchelrahmsauce, Gerstenrisotto & Sellerie-Bärlauchgemüse

oder

Wildfang Zanderfilet

mit Kreuzkümmel-Béarnaise

auf Karottenhummus, Frühlingsspinat mit Chorizo & neue Bratkartoffeln

oder

Hinterländer Gitzi Allerlei

von Gigot, Rücken & Hacktätschli

mit Knoblauch-Jalapeñosjus, Spargeln & neue Bratkartoffeln

Dessert

Creme brûlée von der weissen Schokolade

mit Holunderblütengelee, Sauerampferparfait & Erdbeeren

oder

Honigparfait

mit Rhabarber, Pistaziensable & Minzpesto

oder

Käseauswahl von der Käserei Stampfli, Geiss & Hofstetter Georg, Ruswil

mit Engadiner Früchtebrot & Feigensenf

Vorspeisen

Salatbowle mit Spargeln, Ei, Curry-Zucchini, Rohschinken & Pestochips	17.50
Capretto tonnato Gitzibraten mit Thonfischsauce, Bärlauchpesto & kleinem Salat	24.50
Temperiertes Tatar vom Swiss Alpine Lachs mit Apfel-Radieschensalat, Gurken-Wasabiglaze & Quinoa	23.50
Frischkäsepralinen im Kräuternussmantel Spargeltortilla, Brioche & caramelisierten Zwiebeln	22.50
Spargel-Champignonscremesuppe mit Currycrevette	15.50
Lauch Cappuccino mit Hinterländer Kaninchen-Morchelroulade	15.50
Randen Ravioli mit Spargeln, Feta, Meerrettich & Baumnüssen	22.50
Jakobsmuschel mit Erbsenpüree, Frühlingszwiebeln, Kreuzkümmel-Béarnaise & Kartoffelstroh	25.50



Hauptgerichte

Wildfang Zanderfilet mit Kreuzkümmel-Béarnaise auf Karottenhummus, Frühlingsspinat mit Chorizo & neue Bratkartoffeln	47.00
Duett vom Kalb von Filet & Haxe mit Morchelrahmsauce, Gerstenrisotto & Sellerie-Bärlauchgemüse	49.00
Hinterländer Gitzi Allerlei von Gigot, Rücken & Hacktätschli mit Knoblauch-Jalapeñosjus, Spargeln & neue Bratkartoffeln	49.00
Kalbs Cordon bleu in der Kräuterkruste gefüllt mit „Buure“ Schinken, Bärlauch & Brie Pommes frites & Gemüse garnitur	43.50 / 39.00*
Rindsfilet mit Knoblauch-Jalapeñosjus Spargeln & Gerstenrisotto	56.00 / 51.50*

*kleine Portion

Ab 2 Personen

Rindsfilet Chateaubriand in 2 Gängen serviert 1. Gang mit Kreuzkümmel-Béarnaise, neue Bratkartoffeln & Spargeln 2. Gang mit Morchelrahmsauce, Gerstenrisotto & Frühlingsspinat mit Chorizo	65.00 pro Person
--	------------------

Fisch-Herkunft

Lachs: Schweiz, Swiss Alpine aus Misox GR - Zander: Estland - Crevetten: Zucht von Bianchi Seafood, Vietnam

Fleisch-Herkunft

Kalb, Schwein, Gitzi, Poulet, Rind: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Dessert's

„Eigentliche mag i nömmе,„ kleine Dessertüberraschung	6.50
Crème brûlée von der weissen Schokolade mit Holunderblütengelee, Sauerampferparfait & Erdbeeren	15.50
Honigparfait mit Rhabarber, Pistaziensable & Minzpesto	15.50
Caramelköppli mit Rahm & Früchten	11.50
Eiscappuccino Eiskaffee à la Pony, frisch aufgeschlagen mit Sigiger-Kirsch	11.50 13.50
Glace Aromen Rahmglacen: Vanille, Erdbeer, Caramel, Baumnuss, Mocca, Sauerrahm, Schokolade	pro Kugel 5.50
Sorbets: Zitrone, Mango	
Käseauswahl von der Käserei Stampfli, Geiss & Hofstetter Georg, Ruswil mit Engadiner Früchtebrot & Feigensenf	15.50

Geniessen Sie ein Glas Süsswein zu Ihrem Dessert

Spumante Vigna Senza Nome Moscato D`Asti Braida	1dl	9.50
Süsswein Petit Guiraud, Bordeaux 2011 Sauvignon blanc, Semillion	1dl	16.00
Les Ruvines, M. Dussex 2012 Cornalin, Syrah	1dl	13.00
Portwein Graham's 10 Jahre	1dl	14.50

Preise in CHF, inkl. 7.7% Mwst.

