

## Sommer Spezialitäten

### Suppen

Artischockencremesuppe	Sfr 9.50
Melonen Potowin Suppe	Sfr. 9.50

### Vorspeisen

Nizza-Salat Thunfischsalat garniert mit Blattsalat	Sfr .12.50
Melonencocktail Cremona mit Senffrüchten und Jamaika-Rum	Sfr. 10.50
Artischockensalat mit Gemüse-Vinaigrette	Sfr ..10.50
Wurstkäsesalat garniert mit Gemischtem Salat	Sfr. 14.50
Prosciutto con Melone Rohschinken mit Melonen garniert und Blattsalat	Sfr.15.50
Insalata Gamberoni Salat Teller mit Riesencrevetten Frühlingszwiebel Cherrytomaten und Parmesan	Sfr.21.50



## Pasta

### Tagliatelle

mit Artischocken, Lauch, Pilzen und Rahmsauce

Sfr. 18.50

### Makkaroni <<Gutschick>>

mit Straussengeschnetzeltem und Peperoncini

Sfr.19.50

### Zitronen Risotto

mit Weisswin, Zitronen und Muscheln

Sfr.18.50

## Spezialitäten

### Lammgeschnetzeltes südfranzösische Art

mit Zuccheti, Auberginen, Steinpilzen

mit Bäckerinnenkartoffeln.

Sfr.25.50

### Kalbsschnitzel an Aprikosensauce

mit Butternudeln und Gemüse

Sfr.27.50

### Grilliertes Fleischkäse mit Spiegelei

und Kartoffelsalat

Sfr.18.50

### Schweins- Cordon Bleu

Gefüllt mit getrocknete tomaten und Mozzarella

und Pommes Frites

Sfr..26.50

## Fische

### Seezungefilets an Gemüse- Pilzsauce

mit Butterreis

Sfr.26.50

### Grillierte Red Snapper Fischfilet

mit Kräuterbutter und Salat

Sfr.24.50



## Grillkarte

### *Schweinsteak an Fietnesteller*

*Mit verschiedene Sommersalate und Kräuterbutter Sfr.. 26.50*

### *Rindfilet mit Kartoffelsalat*

*Garniert mit Blattsalat dazu Kräuterbutter sfr 31.50*

### *Schweinsschnitzel Fietnessteller*

*Dazu Kräuterbutter Sfr 24.50*

### *Sperr Rieebbs an Walldorfsalat*

*Oder mit Pommes Frites Sfr 23.50*

### *Pouletbrust an Fietnesteller*

*Und Kräuterbutter Sfr 22.50*

### *Straussensteak Fietnessteller*

*Und Kräuterbutter Sfr 25.50*

### *Kalbsschnitzel Fietnessteller*

*Und Kräuterbutter Sfr 30.50*



## *Grill Spezialitäten*

*Riesenservulat*

*Kalbsbratwurst*

*Schweinsbratwurst*

*Speeribs*

*Fleisch- Spiessli*

*Pouletbrustfilet- Spiessli*

*Schweins Kottelete*



*Winter-Spezialitäten*  
*Winter Zeit , Gutschick Zeit*

*Suppen*

Orangen Zitronensuppe	8.50
Zuppa Frutti Di Mare	10.00

*Salate*

Chiccorèesalat mit Orangensauce garniert mit Orangenfilet	10.00
Nüsslisalat Gutschick mit gebratenen Pouletbruststreifen	16.00
Meeresfrüchtesalat del Padrone mit Tomaten, frischem Dill Cipolla und Zitronensaft	15.00

*Pasta*

Makkaroni del Padrone mit Kalbsgeschnetzeltem Peperoncini und Cherry Tomatensauce	23.00
Risotto alla Padovana Weissweinrisotto mit Kalbsfleisch, Erbsen und Parmesan	23.00
Spaghetti Vongole mit Vongole, Weisswein, Cherry Tomaten und frischen Kräutern	22.00



## Spezialitäten

### *Kalbssteak vom Grill*

*an einer Morchel Sauce*

*mit Kartoffelgratin und Gemüse*

*36.00*

### **Schweinsfilet Medaillon**

mit Gorgonzola gratiniert

dazu Rotweinsauce, Gemüse und Kartoffel Krokette

32.00

### **Kalbsschnitzel an Mandarinenrahmsauce**

Saison Gemüse und Nudeln

34.00

## Grill

### *US Ribeye Black Angus Café di Paris (250.gr)*

*mit Kräuterbutter dazu Rösti Krokette und Gemüse*

*40.00*

### **Fleischspiessli mit Kräuterbutter**

(Kalbs, Poulet, Schweins, und Rinds),

mit Bratkartoffeln und grilliertem Gemüse

30.00

### **Lammfilet an Barollo Rotweinsauce**

mit Rösti Krokette und Gemüse

35.00

### **Entenbrustfilet an Orangenrahmsauce**

mit Wildreis und Gemüse

28.00

## Fische

### **Verschiedene Fischfilets mit Meeresfrüchten**

dazu Butterreis und Gemüse

32.00

### **Red Snaper Fischfilets >> Luzerner Art <<**

mit Kapern, Zwiebeln und Tomatenwürfeln

dazu Kräuterris

28.00

