



LANDGASTHOF

VORSPEISE

FOIE GRAS mit Gewürzfeigen, Piemonteser Haselnüssen, Chutney und Zitronenbrioche	24.50
SALATSCHÜSSEL mit Nüsslisalat, Tardivo, Feigen, Ei, Randen und hausgemachter Hirschrohschinken	17.50
HAUSGEMACHTER JAMBON PERSILLÉ VOM STANSER-MOLKENSCHWEINCHEN mit Hünenberger-Nüsslisalat und Senf-Sauerrahm	19.50
SELLERIE-APFELCRÉMESUPPE mit ravigem Hacktätschli vom Luzerner-Weiderind	13.50
HAUSGEMACHTE BRASATORAVIOLI mit frischen Pilzen	22.50 /36.50



HAUPTGANG

TAGESFISCH GEBRATEN	45.00
mit hausgemachtem Rahm-Sauerkraut und Schupfnudeln	
ENTRECÔTE VOM ANGUSRIND*	49.00
mit Kräuterbutter, winterlichem Gemüse und hausgemachten Pommes Frites	
BOEUF BOURGUIGNON VOM LUZERNER-WEIDERIND	36.50
mit Stock von der Albula- Bergkartoffel	
GESCHMORTE KALBSWANGE	42.50
mit Peterliwurz, Urkarotten und Stanser-Topfenbällchen	
GNOCCHI VON DER ALBULA-BERGGARTOFFEL	34.50
mit Randen und Kürbis-Riccota-Püree	

Ab zwei Personen dürfen Sie gerne ein 3 Gang Menu nach Wahl zusammen stellen. *Aufpreis CHF 10.00

3 GANG MENU 65.00

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch.
Die Foie gras ist aus Frankreich
Bei Allergie oder Unverträglichkeit geben wir Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.