

# SPEISEN

## VORSPEISEN

Menüsalat	5.00
Tagessuppe	5.00
Suppe & Salat	5.80
Gemischter Salat	10.50
Grosser Salatteller	16.00



## FLEISCH

**Gletschergarten** 22.00

Im Curry-Ingwerteig gebackene Pouletbrust-Streifen CH mit frischen Salaten, Nüssen und Granatapfelkernen

**Maihof** 24.00

Hausgemachter rustikaler Landfleischkäse serviert mit Spiegelei, Rösti und geschmortem Weisskohl

**Bourbaki** 26.00

Osso bucco vom Säuli Chreisuladen Nebikon mit Selleriepüree, Wintergemüse und eingelegten Apfel-, Birnen- und Quittenschnitzen

**Löwendenkmal** 27.00

Luzerner Kalbshacktäschli mit Portweinsauce, Schupfnudeln mit Giswiler Alpsbrinz Fluonalp Slow Food Presidio Baumnüsse und Wintergemüse

## VEGETARISCH

**Spreuerbrogg** vegan / laktosefrei / glutenfrei 23.00

Chili von Randen und weissen Kidney-Bohnen serviert mit Kurkuma-Kartoffeln und Linsenbrot

**Musegg** vegan / laktosefrei / glutenfrei 23.00

Thailändisches Gemüsecurry mit gebratenem Tofu, Marroni, Zitronengras, Pilzen, dazu roter Mais Bassetti TI Arche des Geschmacks

**Chappelbrogg** 23.00

Hausgemachte Oliven-Falafel mit Rosmarin-Sellerie-Püree, dazu marrokanisches Pfefferminz-Joghurt

**Reussteg** 23.00

Hausgemachte Knusperrolle gefüllt mit Sauerkraut, Ananas, Apfel und süss-sauer Sauce, serviert mit Randensalat, Hüttenkäse und Salatblättern



Die Slow Food Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren.