

Frühling Menüvorschläge



Die kulinarischen Kompositionen wurden von unseren Küchenchefs
Andy Fluri und Niko Eichner
mit saisonalen Produkten zusammengestellt.

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

* * *
HOTEL DES BALANCES
L U Z E R N

Triologien
(ab 10 Personen)

Wachtelbrüstchen auf Gemüsesalat
Entenleberterrine mit Apfel-Chutney
und Perlhuhnbrüstchen auf Frühlingszwiebeln

* * *

Geflügelessenz-, Riesling- und Bärlauchcremesuppe

* * *

Grillierter südafrikanischer Scampi
sautiertes Hummermedaillon
und Jakobsmuschel im Pfeffermantel auf Spargelrisotto

* * *

Gebratenes Meerbarsch-, Seezungen- und Sankt Petersfischfilet
an Portweinbutter
serviert auf Kartoffel- Rucolapüree

* * *

Schottisches Lammmentrecôte, Kalbs- und US Rindsfilet
an Trüffeljus
serviert mit Morchelravioli und Gemüse vom Markt

* * *

Zitronenmousse im Baumkuchenmantel
lauwarmes Schokoladenküchlein
und Erdbeer- Sorbet auf Rhabarberkompott

* * *

Friandises

CHF 129.—



Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

INS *B* RATION!

Balances Inspiration
(ab 10 Personen)

Hummerterrine an Kräuter- Vinaigrette, südafrikanischer Scampi im Knuspermantel
gebratene Jakobsmuschel mit Tobbiko Rogen

* * *

Cremige Spargelsuppe
mit Parmaschinken- Peperonirolade und Bärlauch- Espuma

* * *

In Olivenöl konfiert Thunfisch auf halbtrockneten Tomaten
an Zitronen- Tomaten- Vinaigrette
und leicht geliertem Gurkensalat mit Minze und Pfeffercreme

* * *

Trio von US Rindsfilet, Kaninchenfilet und Entenleberpraline im Pumpernickelmantel
an Portweinbutter auf Kräuter- Brioche und zweifarbigen Spargeln

* * *

Erdbeerengratin mit Holunderblüten- Sorbet im Bienenwabenkörbchen

* * *

Friandises

CHF 105.—

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

Menu (ab 20 Personen)
mit Vorspeisen- und Dessertbuffet



Vorspeisenbuffet

Entenleberpraline im Pumpernickelmantel
 Wachtelbrüstchen auf Schalottenkonfit
 Thunfisch "Teriyaki" mit Gurke
 Hummermedaillon mit thailändischer Mango
 Rauchlachs- Lachs- Kreation an Meerrettich- Sauerrahmsauce
 Krevettenspiess mit Parmaschinken
 Lammfilets mit glasiertem Apfel an Joghurt-Pfefferminzsauce
 Schweinsfilet im Pfeffer-Kräutermantel auf Frühlingszwiebeln
 Cremige Bärlauchsuppe

Hauptgang

Duo von Kalbsfilet im Kräuter- Pfeffermantel und US Rindsfilet
 an Portweinjus
 serviert mit Morchelravioli und Gemüse vom Markt

Dessertbuffet

Tiramisù mit Amaretto
 Valhrona Schokoladenmousse
 Karamellierte Vanillecreme und lauwarmes Schokoladenküchlein
 Passionsfruchtmousse im Baumkuchenmantel
 Erdbeer-, Rhabarber- und Zitronensorbet
 Farbenfrohe Früchteplatte
 Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler
 mit Nuss- und Früchtebrot

CHF 109.—

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

Menu I

Marinierte Black-Tiger Riesenkrevetten auf buntem Glasnudelsalat
an süsser Chilisauce und gebratenen Shii-Take Pilzen

Maispoulardenbrüstchen mit Mangofüllung an Kokosnusssauce
serviert auf asiatischem Gemüsebeet mit Basmati-Ingwerreis

Erdbeersorbet mit Tobleronemousse und Ananas-Carpaccio

Friandises

CHF 69.—

Menu II

Knuspriges Parmesankörbchen mit sautierten Pilzen
auf Frisée-Artischockensalat an Balsamico-Vinaigrette

Rosa gebratenes Schweinsfilet an Balsamicojus
serviert mit neuen Kartoffel und Gemüse vom Markt

Kirschparfait mit Schokoladensplittern und Sauerkirschenkompott
mit Granny Smith Espuma

Friandises

CHF 71.—

Menu III

Bunter Frühlingssalat mit grünen Spargeln und sautierten Morcheln
an Distelöl-Vinaigrette

Variation von Kalbsfiletmedaillon und schottischem Lammmentrecôte
mit Kräuterkruste an Portweinjus
serviert mit Tagliatelle und Gemüse vom Markt

Trio von Sauerrahmköpfli mit Himbeeren, lauwarmem Schokoladenküchlein
und Rhabarber-Sorbet auf Erdbeerkompott

Friandises

CHF 79.—

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

Menu IV

Bunter Frühlingssalat mit gebratenem rotfleischigem Saiblingsfilet
und gerösteten Macadamia Nüssen an Avocado-Vinaigrette

Cremige Rieslingsuppe mit Entenleberschaum

Kalbskarreebraten an Rosmarinjus

serviert mit frischen Morchelravioli und Gemüse vom Markt

Nougatparfait im Krokantmantel

mit Sauerkirschenkompott und weissem Schokoladenmousse

Friandises

CHF 84.—

Menu V

Trio von Thunfischtatar, grilliertem südafrikanischem Scampi und Jakobsmuschel
mit Sesam-Kräuterkruste an Wasabi-Sauerrahmsauce auf Frühlingssalat

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cognac

US Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bearnaise

serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Hausgemachtes Zitronenmousse mit Himbeersorbet

und marinierten Früchten

Friandises

CHF 99.—

Lieber Gast

Die Menüvorschläge I – VI sind ab 10 Personen, sie können Sie nach Belieben abändern,
Gänge austauschen oder mit nachstehenden Gerichten ergänzen.

Ab 4-Gängen wird die Hauptgang Portion etwas kleiner und der Preis dieses Gerichtes wird um 20%
reduziert.

Für individuellere, exklusivere Wünsche stellt gerne einer unserer Küchenchefs Ihnen
Ihr persönliches Menü zusammen.

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

Kalte Vorspeisen

Bunter Frühlingsalat mit grünen Spargeln und sautierten Morcheln an Distelöl-Vinaigrette	CHF 17.—
Knuspriges Parmesankörbchen mit sautierten Pilzen auf Frisée-Artischockensalat an Balsamico-Vinaigrette	CHF 17.—
Marinierte Black-Tiger Riesenkrevetten auf buntem Glasnudelsalat an süsser Chilisauce und gebratenen Shii-Take Pilzen	CHF 19.—
Bunter Frühlingsalat mit gebratenem rotfleischigem Saiblingsfilet und gerösteten Macadamia Nüssen an Avocado-Vinaigrette	CHF 21.—
Gebratene Wachtelbrüstchen an Trüffeljus auf Balsamico-Linsen und kleinem Salatbouquet mit Croutons	CHF 23.—
Thunfisch-Carpaccio mit Olivenöl, Limettensaft, gerösteten Pinienkernen und Rucola	CHF 23.—
Trio von Thunfischtatar, grilliertem südafrikanischem Scampi und Jakobsmuschel mit Sesam-Kräuterkruste an Wasabi-Sauerrahmsauce auf Frühlingsalat	CHF 24.—

Suppen

Klare Ochschwanzsuppe mit Cognac	CHF 13.—
Doppelte Kraftbrühe mit Silserklösschen und Gemüseperlen	CHF 13.—
Thailändische Currysuppe mit Perlhuhnstreifen und Koriander	CHF 13.—
Cremige Rieslingsuppe mit Entenleberschaum	CHF 13.—
Cremige Kokosnussuppe mit Zitronengras	CHF 13.—
Cremige Bärlauchsuppe mit Morchelschaum	CHF 13.—
Cremige Frühlingszwiebel-suppe mit gebratener Black-Tiger Riesenkrevette	CHF 13.—

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

Warme Vorspeisen

Duo von Challans Enten- und Perlhuhnbrüstchen an Portweinjus auf Frühlingzwiebelbeet im Sesam-Blätterteigkissen		CHF 21.—
Kreation von schottischem Salm- und Zanderfilet im Lauchmantel auf Blattspinat an Safranbutter mit gebackener Reiskugel		CHF 21.—
Bärlauchnocken mit gebratener Wachtelbrust und Morcheln		CHF 21.—

Hauptgänge

Maispoulardenbrüstchen mit Mangofüllung an Kokosnusssauce auf asiatischem Gemüsebeet mit Basmati-Ingwerreis	ab 4-Gang Menü	CHF 35.— CHF 28.—
Duo von Perlhuhn- und Taubenbrüstchen an Trüffeljus serviert mit neuen Kartoffeln und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 44.— CHF 35.—
Kalbskarreebraten an Rosmarinjus Frische Morchelravioli und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 44.— CHF 35.—
Rosa gebratenes Schweinsfilet an Balsamicojus Kartoffel-Bärlauchpüree und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 39.— CHF 31.—
Gebratene Challans Entenbrust mit Waldhonig-Orangenkruste an Portweinjus Semmelknödel und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 42.— CHF 34.—
Variation von Kalbsfiletmedaillon und schottischem Lammentrecôte mit Kräuterkruste an Portweinjus Tagliatelle und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 49.— CHF 39.—
US Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bearnaise, neue Kartoffeln und weisse Spargeln	ab 4-Gang Menü	CHF 59.— CHF 47.—
Gebratenes Zanderfilet und Black-Tiger Riesenkrevetten an Thymianbutter Schnittlauch-Kartoffeln und Gemüse vom Markt	ab 4- Gang Menü	CHF 45.— CHF 36.—
Grilliertes schottisches Lachsfilet mit Olivenöl und Petersilien-Emulsion auf Kartoffel-Selleriepüree mit grünen Spargeln	ab 4- Gang Menü	CHF 43.— CHF 34.—

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

Vegetarische Hauptgänge

Kartoffelnocken an Taleggiorahmsauce mit grünen Spargeln und Frühlingszwiebeln	CHF 27.—
Bärlauchrisotto mit weissen Spargeln und sautierten Morcheln	CHF 27.—
Zweifarbige Gemüse-Lasagne mit sautierten Pilzen und Parmesanschaum	CHF 29.—

Herkunft unserer Produkte:

Kalbfleisch	Schweiz
Lammentrecôte	England
Schweinsfilet	Schweiz
Rindsfilet	USA
Ente	Frankreich
Maispoularde	Frankreich
Wachtel	Frankreich
Perlhuhn	Frankreich
Entenleber	Frankreich
Kaninchen	Frankreich
Taube	Italien

Käse von Maître Fromager Rolf Beeler

aus der Schweiz:

Hoch-Ybrig Bergkäse, Fribourger Vacherin, Stanser Kuhfladen, Napf Bergkäse

aus Italien:

Rohmilch Taleggio, Gorgonzola, Pecorino Toscano, Parmigiano Reggiano

aus Frankreich:

Rohmilch Saint-Maure Caprifeuille, Brie de Meaux, Tuma Schafskäse aus dem Piemont
 Brillat Savarin, Pavé d’Affinois, Roquefort, Affiné au Chablis

CHF 15.—

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge

Süssspeisen

Hausgemachtes Zitronenmousse mit Himbeersorbet und marinierten Früchten	CHF 15.—
Erdbeersorbet mit Tobleronemousse und Ananas-Carpaccio	CHF 15.—
Nougatparfait im Krokantmantel mit Sauerkirschenkompott und weissem Schokoladenmousse	CHF 15.—
Gebackene Apfelringe im Schokoladenteig an Vanillesauce mit Himbeersorbet	CHF 15.—
Kirschparfait mit Schokoladensplittern und Sauerkirschenkompott mit Granny Smith Espuma	CHF 15.—
Trio von Sauerrahmköpfli mit Himbeeren, lauwarmem Schokoladenküchlein und Rhabarber-Sorbet auf Erdbeerkompott	CHF 15.—
Erdbeer-Baissertörtchen mit Schokoladensorbet und Grand Manier	CHF 15.—

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Hausgemachtes Tiramisù mit Amaretto Valhrona Schokoladenmousse Karamellisierte Vanillecreme Lauwarmes Schokoladenküchlein Passionsfrucht-mousse im Baumkuchenmantel Erdbeer-, Rhabarber- und Zitronensorbet Farbenfrohe Früchteplatte Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler mit Nuss- und Früchtebrot	CHF 25.—
ohne Käse	CHF 21.—

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MwSt. und Service Charge