

Winter 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)

Wachtelroulade mit Pistazien
Entenleber Crème Brûlée
Challans Entenbrust auf Mango- Chutney

* * *

Doppelte Kraftbrühe, Blumenkohl- Mango- und Karotten-Ingwercremesuppe

* * *

Grillierter südafrikanischer Scampi
sautiertes Hummermedaillon
und Jakobsmuschel im Pfeffermantel auf Curry- Pinienkernrisotto

* * *

Gebratenes Meerbarsch-, Seezungen- und Lachsfilet
an Portweinbutter
serviert auf Kartoffel-Erbsenpüree

* * *

Lammentrecôte, Kalbs- und US Rindsfilet
an Thymianjus
serviert mit Sellerieravioli und Gemüse vom Markt

* * *

Weisses Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
lauwarmes Schokoladenküchlein
und Williamsbirnen-Sorbet auf Pflaumenkompott

* * *

Friandises

CHF 129.—



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

INS *B* RATION!

Balances Inspiration
(ab 10 Personen)

Grillierter südafrikanischen Scampi
Hummermedaillons mit Pumpernickel auf Safrancreme
Jakobsmuschel im Orangen-Limettenmantel

* * *

Blumenkohl- Mangosuppe
mit Entenleberpraline

* * *

Grilliertes Seezungenfilet mit Olivenöl, Salicorn, Tomaten, Knoblauch, Kerbel
auf Selleriebeet mit Topinambour-Chips

* * *

Kalbsfilet auf Kräuter- Brioche an Pommery- Senfsauce
mit sautierten Pizen und Wurzelgemüse

* * *

Schokoladentarte mit Blattgold
Mango und Kiwi

* * *

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 Pumpnickelmantel
 Wachtelbrüstchen auf Schalottenkonfit
 Thunfisch "Teriyaki" mit Gurke
 Hummermedaillon mit thailändischer Mango
 Rauchlachs- Lachs- Kreation an Meerrettich- Sauerrahmsauce
 Krevettenspiess mit Parmaschinken
 Lammfilets mit Dörrfrüchten an Joghurt-Pfefferminzsauce
 Schweinsfilet mit Kürbiskrokant
 Cremige Kartoffel- Birnensuppe

Hauptgang

Duo von Kalbsfilet im Pfeffer- Kräutermantel und US Rindsfilet
 an Portweinjus
 serviert mit Pilzravioli und Gemüse vom Markt

Dessertbuffet

Tiramisù mit Amaretto, Valrhona Schokoladenmousse
 Karamellisierte Vanillecreme, lauwarmes Schokoladenküchlein
 Passionsfruchtmousse im Baumkuchenmantel
 Apfel- Birnenstrudel an Vanille- Lebkuchensauce
 Granny Smith- und Cassissorbet
 Farbenfrohe Früchteplatte
 Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler
 mit Nuss- und Früchtebrot

Friandises

CHF 109.—

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

Menüvorschlag I

Seezungen- Lachsroulade an Chili- Kräutersauce
mit kleinem Salatbouquet

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel
an Trüffeljus

Semmelknödel und glasiertes Gemüse

Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Williamsbirnen- Sorbet
und eingelegten Ruhmtopf- Früchten

Friandises

CHF 92.—

Menüvorschlag II

Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüse- Paysanne

Maispoulardenbrüstchen mit Pilzen gefüllt
an Estragonrahmsauce

Kartoffel- Selleriepüree und Gemüse vom Markt

Feigensorbet mit Tobleronemousse, Orangenfilets und Rumsabayon

Friandises

CHF 67.—

Menüvorschlag III

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

Variation von Kalbsfilet und irischem Lammentrecôte
mit Kräuterkruste an Thymianjus

Sellerieravioli und Gemüse vom Markt

Trio von Sauerrahmköpfli mit Himbeeren, lauwarmem Schokoladenküchlein
und Zitronensorbet auf Mangokompott

Friandises

CHF 87.—

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

Menüvorschlag IV

Nüsslisalat an Apfel- Vinaigrette
mit geräuchertem Hirschschinken, sautierten Pilzen und Johannisbeeren

Kalbskarreebraten an Rosmarinjus
Frische Pilzravioli und Gemüse vom Markt

Tiramisù mit Bananenglace und Himbeeren

Friandises

CHF 83.—

Menüvorschlag V

Trio von mariniertem Thunfischwürfel auf Mango- Chutney,
grillierter Scampi- Spiess mit Mandarinenöl und Jakobsmuschel auf Wintersalat

US Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Passionsfruchtsorbet mit Schokoladenmousse und Ananas- Carpaccio

Friandises

CHF 98.—

Menüvorschlag VI

Cremige Blumenkohl- Mangosuppe

Gebratene Challans Entenbrust mit Waldhonig- Orangenkruste
an Portweinjus
Kürbisnocken und winterliche Gemüsekreation

Gebackene Banane an Limetten- Sauerrahmsauce mit Schokoladen- Chiliglance

Friandises

CHF 73.—

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

Kalte Vorspeisen

Bunter Wintersalat mit gebratenem rotfleischigem Saiblingsfilet und gerösteten Macadamia Nüssen an Avocado- Vinaigrette CHF 21.—

Duo von Kaninchen- und Lammfilet an Trüffeljus mit glasierter Birne und kleinem Salatbouquet CH 21.—

Gebratene Challans Entenbrust an Honig- Lebkuchenjus glasierter Apfel und Wintersalat an Baumnuss- Vinaigrette CHF 21.—

Seezungen- Lachsroulade an Chili- Kräutersauce mit kleinem Salatbouquet CHF 23.—

Nüsslisalat an Apfel- Vinaigrette mit geräuchertem Hirschschenken, sautierten Pilzen und Johannisbeeren CHF 19.—

Trio von mariniertem Thunfischwürfel auf Mango- Chutney, grillierter Scampi- Spiess mit Mandarinenöl und Jakobsmuschel auf Wintersalat CHF 24.—

Suppen

Geflügelessenz mit Silserklösschen und Gemüsebrunoise CHF 13.—

Doppelte Kraftbrühe mit Eistich und Gemüse- Paysanne CHF 13.—

Thailändische Currysuppe mit Perlhuhnstreifen und Koriander CHF 13.—

Cremige Gorgonzolasuppe CHF 13.—

Cremige Pilzsuppe mit Petersilienschaum CHF 13.—

Cremige Rieslingsuppe mit Entenleberschaum CHF 13.—

Cremige Apfel-Currysuppe mit Kokos- Espuma CHF 13.—

Cremige Blumenkohl- Mangosuppe CHF 13.—

Cremige Sauerkraut- Kartoffelsuppe CHF 13.—

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

Warme Vorspeisen

Geschmorte Kalbskopfbäckchen mit gebratener Entenleber und Apfel- Chutney an Trüffeljus, Kartoffelpüree	CHF 24.—
Kreation von schottischem Salm- und Zanderfilet im Lauchmantel auf Blattspinat an Safranbutter mit gebackener Reiskugel	CHF 21.—
Hausgemachte Feigen- Entenravioli mit gebratenem Wachtelbrüstchen	CHF 23.—
Gebratenes toskanisches Taubenbrüstchen auf Waldpilzen und Blätterteig	CHF 23.—
Gebratenes Meerbarschfilet an Portweibutter auf Kartoffel- Kürbispüree	CHF 24.—
Überbackenes Zanderfilet an Randen- Meerrettichschaum auf Selleriebeet	CHF 21.—

Hauptgänge

Maispouardenbrüstchen mit Pilzen gefüllt an Estragonrahmsauce Kartoffel- Selleriepüree und Gemüse vom Markt	CHF 39.— CHF 31.—
	ab 4-Gang Menü
Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel an Trüffeljus Semmelknödel und glasiertes Gemüse	CHF 54.— CHF 43.—
	ab 4-Gang Menü
Kalbskarreebraten an Rosmarinjus Frische Pilzravioli und Gemüse vom Markt	CHF 49.— CHF 39.—
	ab 4-Gang Menü
Rosa gebratenes Schweinsfilet im Kräuter- Pfeffermantel Kartoffelpüree und Gemüse vom Markt	CHF 45.— CHF 36.—
	ab 4-Gang Menü
Gebratene Challans Entenbrust mit Waldhonig- Orangenkruste an Portweinjus Kartoffelnocken und winterliche Gemüsecreation	CHF 45.— CHF 36.—
	ab 4-Gang Menü
Variation von Kalbsfilet und irischem Lammentrecôte mit Kräuterkruste an Thymianjus Sellerieravioli und Gemüse vom Markt	CHF 51.— CHF 41.—
	ab 4-Gang Menü
US Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	CHF 59.— CHF 47.—
	ab 4-Gang Menü

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

Gebratenes Zanderfilet an Petersilienschaum auf Gemüsebeet mit Schnittlauch- Kartoffeln	CHF 45.—
ab 4- Gang Menü	CHF 36.—
Grilliertes schottisches Lachsfilet an Safranschaum auf Kartoffel- Selleriepüree und Wurzelgemüse	CHF 45.—
ab 4- Gang Menü	CHF 36.—

Vegetarische Hauptgänge

Kartoffelnocken an Taleggiorahmsauce mit glasierten Trauben und Macadamia Nüssen	CHF 27.—
Früchtecurry mit Kokosnussbanane, Lauchreis und Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen	CHF 27.—
Zweifarbige Gemüse- Lasagne mit sautierten Pilzen und Parmesanschaum	CHF 27.—

Herkunft unserer Produkte:

Kalbfleisch	Schweiz
Lammentrecôte	Irland
Schweinsfilet	Schweiz
Rindsfilet	USA
Ente	Frankreich
Wachtel	Frankreich
Perlhuhn	Frankreich
Entenleber	Frankreich
Kaninchen	Frankreich
Taube	Italien
Hirsch	Neuseeland
Wildschwein	Österreich

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, Tuma Schafskäse aus dem Piemont

aus Frankreich:

Rohmilch Saint-Maure Caprifeuille, Brie de Meaux, Brillat Savarin, Pavé d’Affinois, Roquefort, Affiné au Chablis

CHF 15.—

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

Süssspeisen

Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Williamsbirnen- Sorbet und eingelegten Ruhmtopf- Früchten	CHF 15.—
Feigensorbet mit Tobleronemousse, Orangenfilets und Rumsabayon	CHF 15.—
Tiramisù mit Bananenglace und Himbeeren	CHF 15.—
Passionsfruchtsorbet mit Schokoladenmousse und Ananas- Carpaccio	CHF 15.—
Trio von Sauerrahmköpfli mit Himbeeren, lauwarmem Schokoladenküchlein und Zitronensorbet auf Mangokompott	CHF 15.—
Gebackene Banane an Limetten- Sauerrahmsauce mit Schokoladen- Chiliglance	CHF 15.—

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Tiramisù mit Amaretto, Valhrona Schokoladenmousse Karamellisierte Vanillecreme, lauwarmes Schokoladenküchlein Passionsfrucht-mousse im Baumkuchenmantel Apfel- Birnenstrudel an Vanille- Lebkuchensauce Granny Smith- und Cassissorbet Farbenfrohe Früchteplatte Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler mit Nuss- und Früchtebrot	CHF 27.—
ohne Käse	CHF 21.—

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