

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Ceviche von Thunfischfilet und Jakobsmuschel
Passionsfrucht, Gurke, Chili, Limette, Koriander

Weinempfehlung

Vermentino di Monteverro IGT, CHF 9.00/dl
Tenuta Monteverro / Toscana (Italien)

Gazpacho
Parmaschinken und Croûtons

Weinempfehlung

Solaris «Charme Blanc des Balances», CHF 10.00/dl
Rankhof Oberkirch / Luzern (Schweiz)

Gebratenes Doradenfilet an Peperoni-Butter
Erbsenpüree und Ratatouille

Weinempfehlung

Franciacorta Rosé DOCG, CHF 15.00/dl
Marchese Antinori / Lombardei (Italien)

Grilliertes Bisonfilet an Olivenjus
Polenta und Gemüse vom Markt

Weinempfehlung

The Chocolate Block, CHF 12.00/dl
Boekenhoutskloof Winery / Swartland (Südafrika)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung

Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

oder

Crème brûlée mit Aprikosenkompott
Zitronensorbet

Weinempfehlung

Süsswein 2023, CHF 13.50/5cl
Weingut Kastanienbaum / Luzern (Schweiz)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

SYMPHONIE

VORSPEISEN

Ceviche von Thunfischfilet und Jakobsmuschel Passionsfrucht, Gurke, Chili, Limette, Koriander	33.—
Grillierter Pulpo mit Harissa und Yuzugel Antipasti Gemüse, mariniertes Fenchel	33.—
Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit Parmesan Eierschwämmchen, Balsamico, Pesto Kresse	33.—
Bunter Sommersalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Parmesan	19.—
Tomatierte Fischsuppe mit Fischwürfel und Gemüse	19.—
Kalte Avocado-Gurkensuppe mit gebratener Jakobsmuschel	19.—
Gazpacho mit Parmaschinken und Croûtons	19.—

HAUPTSPESIEN

	klein	
Hausgemachte Ranten-Kartoffelnocken an Gorgonzolasauce Gebackener Rucola	26.—	33.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitakepilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Eierschwämmchenravioli an Basilikum-Emulsion Antipasti Gemüse und Parmesan	28.—	35.—
Grilliertes schottisches Lachsfilet mit Tsatsiki Bunte Sommersalate mit Feta, Fenchel und Gurke	41.—	51.—
Gebratenes Zanderfilet mit Olivenöl, Eierschwämmchen und Limette Fregola Sarda mit Tomaten, Gemüse vom Markt	41.—	51.—
Gebratenes Doradenfilet an Peperoni-Butter Salzkartoffeln, Erbsenpüree, Ratatouille	46.—	57.—
Salimbocca vom Kalbssteak an Barbecuesauce Sommersalat mit Johannisbeeren, Jolly- und Wassermelonen	46.—	57.—
Grilliertes Bisonfilet an Olivenjus Polenta und Gemüse vom Markt	52.—	63.—
Gebratene Lammracks «Provenzalische Art» an Portweinjus Neue Kartoffeln mit Pommery Senf und Gemüse vom Markt	46.—	57.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Teriyaki» Basmatireis, asiatisches Gemüse, Chili, Koriander	42.—	53.—

Charme & Excellence