

Le piaf

Deli Cafébar

LE PIAF MENÜ

16.01.2021

Vichysoisse (Kartoffel-Lauch Suppe)

Sauerteigbrot | Frischkäse

Fritschi Pastete

Winterliches Gemüse

Marroni Crèmeschnitte

Karamellierte Walnüsse | Zwetschgensorbet





Mittwoch 16. Januar 2021

Bärteliessen im Restaurant Old Swiss House

Menu

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Crôutons

oder

Winterterriner mit Preiselbeeren,
kleinem Salatbouquet und Brioche

Traditionelle

„Fritschli-Pastete“

Apfelküchlein mit Vanille-Glace

oder

Hausgemachte Schokoladenmousse auf geschlagenem Rahm

Preis P.P

60



SCHLÖSSELI UTENBERG

Kultur . Café . Anlässe

Zunft zu Safran
Bärteliessen - 16. Januar 2021

Menu

Randen-Orangensalat an Honigdressing



Luzerner Chögelipastetli mit Reis und Winter-Gemüse

oder

Mediterranes Vegi-Pastetli mit Reis und Marktgemüse



Chocolat Fondant (Lava-Schoggi-Chüechli)



3-Gang CHF 60

Schössli Utenberg
Hilli & Daniel Widmer & Marius Burch

kultur@schloessli-utenberg.ch

079 333 4004



StadtAlp statt Bärteliessen

16. Januar 2021

Chalet-Wintersalat

Grüner Mischsalat mit Orangenfilets, Granatapfel und gerösteten Nüssen
an StadtAlp-Original-Dressing

oder

Kürbiscrèmesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, Blätterteigflûte und Rahmhaube

Original Luzerner «Fritschipastete»

So wie wir sie kennen – selbstverständlich mit Seppi Kreyenbühl's Pasteten
begleitet von Frischer Marktgemüsevariation

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Ämmitaler-Meringue und Vanilleglace

Menü komplett CHF 60.-

Zünftler sind eingeladen (Trockengedeck)

À la Carte, Vegi- sowie Allergikeralternativen sind problemlos möglich.

Gerne reservieren wir Euch einen schönen Platz: info@StadtAlp.ch oder 041 311 02 02

In der StadtAlp besteht eine **kaum mögliche Ansteckungsgefahr durch Aerosole** - da wir über eine **ausschliessliche Frischluftanlage mit Wäremrückgewinnung** (modernste Technik 7Air) verfügen und nicht wie üblicherweise eine risikoerhöhte Mischluftanlage.





Menu Bärteliessen individuell in den Zunftlokalen

Luzerner Weisswein-Schaumsuppe
mit Lauchstreifen, Süsskartoffelchip und Zimtcroûtons

oder

Nüsslisalat an Orangen-Dressing
mit geräuchertem Hirschschinken,
Granatapfelkernen und Trauben

Original Lozärner Fritschipastetli
Kalbfleischstückchen und Kalbsbrät in dunkler Sauce
mit in Cognac marinierten Weinbeeren
angerichtet im Blätterteig-Pastetenhaus
serviert mit saisonalem Gemüse

Tobleronemousse
garniert mit Beeren des Waldes

oder

Käse Séléction Thomas Barmettler
Garniert mit getrockneten Früchten und Baumnüssen

CHF 60.00

Reservierungen:

info@hotel-waldstaetterhof.ch

Tel 041 / 2 271 271

WALDSTÄTTER ^{***} Hof
HOTEL · RESTAURANT · LUZERN

Menü Bärteliessen individuell in den Zunftlokalen

Kabis-Mostsüppchen mit Mini-Apfeltasche
zubereitet aus Most von Adi Unternährer
Bio-Hof Luzern Lindenfeldweid

oder

Küchenzauber
Lachs-Zanderterrine mit 7 Kräutersauce
Fenchel-Randen Salat
und einem kleinem Süppchen



Original Luzerner „Fritschipastete“
nach überliefertem Rezept vom Zunftarchivar
mit Kalbfleischstückli und Kalbsbrät,
spezielle Weinbeeren in Cognac an feiner dunkler Sauce,
im knusprigen Blätterteigpastetenhaus
gefertigt aus Alt-Zunftmeisters Seppi Kreyenbühl's Backstube
umgarnt mit viel frischem saisonalem Gemüse



Weisses Schokoladen Parfait, garniert mit
Himbeere, Mandarine und Pinienkern-Karamel

oder

Käse Trio Sélection Thomas Barmettler
garniert mit eingelegten Trauben,
getrockneten Früchten und Baumüssen

CHF 60.00 (inkl 7.7% MwSt.)
Reservierungen: hotel@ambassador.ch
Tel 041/418 8000
(Auch A la Carte möglich)

Samstag, 16. Januar 2021



Bärteliessen

16. Januar 2021

Menu

Champagnerschaumsuppe

Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus
Chügelifüllung und Marktgemüse

Willisauerringli Parfait
mit Rotweinzwetschgen

CHF 60.00