

BANKETTMENU VORSCHLÄGE

Alle Preise netto, inklusive 7.7% MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

**Wir sind spezialisiert auf Tessiner und Italienische Weine.
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Wein- und Getränkekarte.**

Unsere Vorschläge sind nicht abschliessend, gerne stellen wir weitere Menus nach Ihren Wünschen zusammen. Vielleicht benötigen Sie zusätzlich **glutenfreie** Küche oder **andere Diäten**?
Sagen Sie es uns, unser Küchenchef Bassem Ayad wird Ihnen gerne Vorschläge machen.

GERICHTE FÜR DIE WIR SEIT JAHREN BEKANNT SIND

Stellen Sie sich ein Menu zusammen, so berechnen wir die Preise wie folgt:

1 Gericht	es gilt der geschriebene Preis
2 Gang Menu	es gilt der geschriebene Preis minus 5%
3 – 5 Gang Menu	es gilt der geschriebene Preis minus 10%
Ab 6 Gang Menu	es gilt der geschriebene Preis minus 12%

ANTIPASTI – VORSPEISEN

½ Plat nostran Ticinés CHF 23.-

Plat nostran Ticinés CHF 29.-

Variation von luftgetrockneten Tessiner Spezialitäten wie Rohschinken, Coppa, Ziegen-, Wildschwein-, Hirsch-, Schweinssalametti je nach Verfügbarkeit, Bresaola, Mortadella und Lardo aus garniert mit einem Salatbouquet – dazu reichen wir hausgemachte Focaccia – auf Wunsch mit Tessiner Alpkäse + CHF 7

Vitello tonnato - Videl toné CHF 25.-

Das Tessiners Sommergericht! Hauchfein geschnittener Kalbsbraten bedeckt mit cremig-flüssiger Thonsauce, garniert mit Capernäpfel, schwarzen Oliven und Zwiebeln

Mozzarella in carrozella CHF 21.-

Scheiben von ausgereiften Tomaten, Mozzarella di buffala und frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamico

Burrata sü fic e tomatls CHF 25.-

Frische Burrata angerichtet auf dünn geschnittenen Tomaten und Feigenragout verfeinert mit Pepe Vallemaggia, beträufelt mit Zitronensaft

Antipast da verdüra Ticinés CHF 19.- + CHF 7.- mit Rohschinken

Verschiedene grillierte Gemüse mit mariniertem Rucola und Piora Alpkäse

Formaggin da caura sü carpaccio da bresaola CHF 27.-

Gratinierter Geissfrischkäse auf Bresaola Carpaccio mit Orangenfilets, serviert mit Rosmarin Focaccia

Insalata verde ai erbett fresch con oli d'oliva extra vergin e balsamic CHF 10.-

Grüne Salatblätter an frischen Kräutern mit Olivenöl extra vergine und Balsamico

Insalata mista da verdüra frescha all'oli extra vergin e balsamic CHF 14.-

Frischer gemischter Gemüsesalat an Olivenöl extra vergine und Balsamico



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

MINESTRE – SUPPEN

Züppa da tomatis alla Grappa CHF 14.-

Suppe aus frischen Fleischtomaten abgerundet mit Grappa

Züppa da Farina Bonà cun schüma al Ratafià CHF 14.-

Die Ursuppe aus dem Val Onsernone mit geröstetem Maismehl und Ratafià Haube

Minestron Ticinés CHF 14.-

Tessiner Gemüsesuppe mit Pasta, Borlottibohnen und Pesto, serviert mit geriebenem Parmesan

Züppa di melon CHF 14.- (Frühling und Sommer)

Melonenkalttschale verfeinert mit Minze und Peppe Valle Maggia

Züppa da castagn cun panna CHF 14.- (Herbst)

Kastaniensuppe verfeinert mit Rahm

Züppa da zücca con Amarettini CHF 14.- (Herbst und Winter)

Kürbissuppe mit Rahmhaube und Amarettibrösel

Züppa ai barbabetol con Amarettini CHF 14.- (Herbst und Winter)

Feine Randencrèmesuppe mit Rahmhaube und Amarettibrösel

PASTA - GNOCCHI – RISOTT

Troflette Liguri alla Genovese CHF 24.-

Ligurische Nudeln mit Kartoffeln und Bohnen wie sie in Genua zubereitet werden

Malfai al bütter e salvia CHF 28.-

Hausgemachte Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi im Salbeibutter gebraten, verfeinert mit Pinienkernen

Risott della Val Onsernon CHF 26.- (Herbst und Winter)

Sämig gerührter Carnaroli-Risotto mit Heidelbeeren und Tomatenöltropfen

Risott con Lügänighetta CHF 30.-

Sämig gerührter Carnaroli-Safranrisotto mit Tessiner Lügänighetta Wurst verfeinert mit Butter und Parmesan

Lasagne verdi “Locanda Ticinese” – la specialità da cà CHF 28.-

Spinat-Pastablätter mit feiner Bolognese und Béchamelsauce, gratiniert mit Parmesan

Crespell alla Fiorentina CHF 27.-

Zarte Crêpes mit Spinat-Ricottafüllung überbacken mit Bergkäse und Salbei

Gnöcchett alla farina bonà gratinà cun formag e bolognés CHF 30.-

Gnocchi aus geröstetem Maismehl mit Rindschackfleisch und Rahm, gratiniert mit Bergkäse

Spaghett “Locanda Ticinese” cun lügänighetta CHF 30.-

Al dente gekochte Spaghetti mit feiner Sauce aus Tomates Comcasée und Lügänighetta

Papardell fai in cà cun bolognese da manz CHF 30.-

Hausgemachte Papardelle mit Rindsbolognese verfeinert mit Lorbeersauce

Papardell fai in cà cun mortadella CHF 30.-

Hausgemachte Papardelle mit Bolognese aus der Tessiner Mortadella, verfeinert mit Rahm



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Radiatori cun ragù da lüganighetta e erbi CHF 32.-

Hausgemachte Radiatori Teigwaren mit Luganighettaragout verfeinert mit Alpenkräutern und getrockneten Feigen

Polenta al stracin CHF 27.-

Tessiner Polenta mit Gorgonzola

CARNI e PESCE – FLEISCH und FISCH

Bistecca da manz cun insalada da carciöf e patat al forn CHF 47.-

Auf Holzkohle grilliertes Rindsentrecôte auf lauwarmen Artischockensalat serviert mit einer Ofenkartoffel an Zitronen-Jogurt Sauce

Paillard da manz ai fer cun rucola e patatin rosolà CHF 47.-

Auf Holzkohle grilliertes Rindspaillard serviert auf mariniertem Rucola mit Rosmarin Bratkartoffeln

Saltimböc alla Romana CHF 47.-

Zarte Kalbsschnitzel belegt mit Salbei und Parma Rohschinken in Olivenöl gebraten, beträufelt mit Marsalajus, serviert mit sämig gerührtem Safranrisotto und Saisongemüse

Scaloppina al limon CHF 47.-

Zarte Kalbsschnitzel gebraten mit Olivenöl serviert mit Butter-Zitronensauce dazu sämig gerührter Safranrisotto und Saisongemüse

Brasà da manz al Merlot, unser beliebtester Klassiker CHF 41.-

Saftiger Rindsschmorbraten mit Wurzelgemüse an kräftiger Merlotsauce, dazu Tessiner Polenta

Costin da cüin all'rosmarin e pancetta CHF 41.-

Knusprig gebratene Schweinsrippchen an Rosmarin mit Safranrisotto

Raviö ai castegn cun ragù da congninli e lacc CHF 35.-

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Marroni und Frischkäse an in der Milch gekochtem Tessiner Kaninchenragout

Papardelle ai castegn cun fidic da vedel e spezi CHF 36.-

Hausgemachte Kastanien-Pappardelle mit geschnittener Kalbsleber verfeinert mit Kräutern, Lorbeer und Merlot

Filet da lucio perca cun olive e patat e spüma da tomatìs CHF 38.-

Gebratenes Zanderfilet mit Ragout aus Estragon, Oliven und Kartoffeln an Schaum von Trockentomaten

Salmon ai fer cun büter CHF 38.-

Lachstranche vom Holzkohlengrill mit Basilikumschaum serviert auf Sommergemüse und Kräuterrisotto

Salmerin ai fer con büter e puré da carciöf CHF 38.-

Saiblingfilets im Butter goldig gebraten an schaumiger Nussbutter serviert mit Artischocken-Kräuter Püree und Meerrettichschaum



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

DOLCI – DESSERTS - KÄSE

Tiramisù fai in cà CHF 14.-

Nach althergebrachtem Rezept zubereitetes Tiramisù

Zabaglione al Marsala CHF 14.-

Luftig warm geschlagener Weinschaum mit Marsala, serviert mit oder ohne Vanilleeis

Semifreddo al mascarpone sù carpaccio al'Ananas CHF 14.-

Mascarpone-Parfait auf dünnen Ananasscheiben mit Maraschino

Turtina da ciocolat cun cör liquid CHF 14.-

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz

Affogato al café CHF 8.-

Den muss man immer bekommen! Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm

Crema da caramella cun aranc CHF 14.-

Orangen-Caramelflan mit kandierten Orangen, ausgarniert mit Schlagrahm

Ragù di pesche e bocconi di amarettin cun gelat alla vaniglia CHF 14.- (Sommer)

Pfirsichkompott mit Amaretto-Mandelmasse-Streussel serviert mit Vanilleglace

Pan al Merlot cun gelat di farina bonà CHF 12.-

In süsser Merlotbutter getränktes Weissbrot serviert mit unserer hausgemachten Farina Bona Glace

Plat da formag Ticinés CHF 18.-

Tessiner Käseteller assortiert je nach Verfügbarkeit

MENUS

Menu 1 3-Gang CHF 65.- / 4-Gang CHF 78.- / 5-Gang CHF 93.-

Mazzetto d'insalate di stagione con funghi trifolati all' aceto di lamponi

Bouquet bunter Saisonsalate
mit gebratenen Pilzen an Himbeerdressing

Zuppa di patate e porri al salmone

Kartoffelsuppe mit Lauchheu und Rauchlachsstreifen

Taglierini con bolognese di mortadella

Hausgemachte Nudeln mit Bolognese von der Tessiner Mortadella

Petto di pollo al balsamico con miele e Polenta nera Ticinese

Knusprig gebratene Maispoulardenbrust
mit Sauce aus Balsamico und Tessiner Blütenhonig
serviert mit Tessiner Polenta Nera
und glasierten Rüeblì

Semifreddo al Mascarpone su carpaccio d'ananas

Mascarpone-Parfait auf Ananascarpaccio, mariniert mit Maraschino



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu 2 3-Gang CHF 65.- / 4-Gang CHF 78.- / 5-Gang CHF 93.-

Burrata su insalatina di finocchi al olio extra vergine e limone

Feinste Burrata auf fein geschnittenem Fenchelsalat
Mariniert mit Olivenöl extra vergine und Zitronensaft

Schiuma alla erbe con animelle di vitello

Kräuterschaum mit Crème fraîche
und gebratene Kalbsmilkenwürfel in Sesam gewendet

Tagliatelle al salmone con schiuma di vino bianco

Hausgemachte Tagliatelle mit Lachsstücken an Weissweinschaum und Dillspitzen

Stinco di vitello gremolata al Bucaneve

In Bucaneve glasierte Kalbshaxe mit Gremolata
serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock und geröstetem Wurzelgemüse

Crostata di mele caramelizata con panna e gelato alla vaniglia

Caramelisierte Apfelwähe mit Vanilleglace und Schlagrahm

Menu 3 3-Gang CHF 65.- / 4-Gang CHF 78.- / 5-Gang CHF 93.-

Carpaccio di manzo alla Ticinese

Rindscarpaccio mit gehobeltem Tessiner Alpkäse
beträufelt mit Olivenöl und Zitrone
verfeinert mit Valle Maggia Pfeffer

Essenza di pomodoro alla Grappa

Tomatenessenz verfeinert mit Grappa di Uva Americana

Taglierini alla principessa

Hausgemachte Taglierini mit Broccoliröschen an Zitronensauce

Filetto di lucioperca arrosto allo zafferano e coriandoli

Fangfrisches Zanderfilet gebraten
auf sautierten Artischockenherzen und getrockneten Tomaten
serviert auf Weissweinsrisotto mit Basilikumpesto

Pera al Merlot con mousse all'cioccolato e panna montata

Merlotbirne mit Bitterschokoladenmousse und Schlagrahm



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu 4 3-Gang CHF 67.- / 4-Gang CHF 79.- / 5-Gang CHF 95.-

Tatar di manzo all' olio di zuccha e noci

Tatar von Rindfleisch mit Kürbiskernöl mit gerösteten Macadamia-Nüssen

Crema al vino bianco con striscioline di lucioperca

Weissweinsuppe mit Walliser Safranfäden
und Zanderfiletstreifen

Ravioli al formaggino di capra su burro d'arancia e rosmarino

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse
auf Orangenbutter Sauce verfeinert mit Rosmarin

Filetto di maiale marinato al Merlot avvolto nella pancetta in crostata

Im Merlot mariniertes und in Speck gewickeltes Schweinsfilet
im Blätterteig gebacken

serviert auf knackiger Gemüsecapponnata
golden gebratene Rosmarinkartoffeln

Sorbetto al Porto e panna acidula con bacche di stagione

Cocktail mit Merlotzwetschgen und Sauerrahmeis
garniert mit Schlagrahm

Menu 5 3-Gang CHF 72.- / 4-Gang CHF 82.- / 5-Gang CHF 97.- / 6-Gang CHF 110.-

tatar di vitello all' olio di zuccha e noci

Tatar vom Kalb mit Kürbiskernöl und gerösteten Macadamia-Nüssen

Essenza di pesce con patatine, salmone e trota

Klare Fischsuppe mit Safran verfeinert mit Streifen vom Lachs, Forelle und Kartoffelwürfeln

Crespelle al ragù di funghi su schiuma al vino bianco

Zarte Pfannkuchen gefüllt mit Waldpilzragoût
auf Weissweinschaum mit Balsamicojustropfen

**Filetto di lucio perca rosolato al burro di limone
su risotto al Merlot, pomodori secchi e carciofi**

Im Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter, angerichtet auf Merlotrisotto
mit Trockentomatenstreifen und Artischocken

Crostata di mille foglie formaggino di capra e Zincarlin servito con mostarda

Mille Feuille von knusprigem Filoteig aromatisiert mit Rosmarin
gefüllt Geissfrischkäse und Zincarlin serviert mit Feigensenf

Pan al Merlot cun gelat da farina bonà

Merlotbrot mit Farina Bona Glace



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu 6 3-Gang 68.- CHF / 4-Gang CHF 83.- / 5-Gang CHF 105.-

**Bouquet d'insalata circondato ai filetti d'agnello
e formaggino all'olio d'oliva e succo di limone**

Buntes Salatbouquet umgeben von gebratenem Lammentrecôte,
und Formaggino mit Olivenöl und Zitronensaft

Crema ai funghi porcini con fettuccine di bresaola e noci

Steinpilzrahmsuppe mit Bresaolastreifen und gerösteten Baumnüssen

Risotto al vino bianco con foglie di spinacci e Gorgonzola

Sämig gerührter Weissweinsrisotto mit jungem Blattspinat und Gorgonzola
garniert mit im frischem Peterli

Roastbeef con salsa Bearnaise, patate gratinate e verdura dell'orto

Medium gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
dazu Kartoffelgratin und frisches Gemüse vom Markt

**Pannacotta e pulpa di lamponi,
gelato alla crema acidula e vaniglia limone mousse**

Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit einer Kugel Sauerrahmglace
und Zitronen- Vanilleschaum in der Espressotasse

Menu 7 3-Gang CHF 69.- / 4-Gang CHF 83.- / 5-Gang CHF 105.-

Platto ai filetti di pesce affumicato

Geräuchertes Forellenfilet und Rauchlachsrose auf grillierten Zucchetti und Peperoni
verfeinert mit Blütenhonig, Kapern und Dillsenfauce
dazu ofenfrische Focaccia

Doppio brodo di manzo sotto capello di sfoglia

Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfel unter der Blätterteighaube

Gnocchi di patate all'burro e salvia

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an brauner Salbeibutter

Sella d'agnello scozese in tre variazioni

Schottischer Lammrücken in seinen Variationen
am Stück gebratenes Entrecote, Koteletten mit Salsa verde
Hackbällchen mit Rosmarin und Zitrone
dazu Ratatouille mit Balsamico und Bratkartoffeln

Platto di formaggi Ticinesi

Auswahl an speziellen Tessiner Alp- und Bergkäsen serviert mit Focaccia und Feigensenf



VEGETARISCHE MENUS

Menu 8 3-Gang CHF 67.- / 4-Gang CHF 79.- / 5-Gang CHF 93.-

Tatar di pomodoro al balsamico Delea

acompañato di un crostino di formaggio di capra affinato con pepe Valle Maggia

Tomaten- Basilikumtatar mit Balsamico Delea

mit Crostino von Geissfrischkäse verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft und Valle Maggia Pfeffer

Schiuma al vino bianco con funghi porcini

Weissweinschaumsuppe mit gebratenen Steinpilzen

Fondi di carciofi con tofu arrosto in sesamo

su salsa di peperoni rossi e gialli

Soufflierter Artischockenboden mit gebackenen Tofustücken im Sesammantel

auf zweifarbiger Peperonicoulis

Rotolo di verze stuffato al ratatouille

su risotto ai pomodori secchi e rucola

Wirsingroulade gefüllt mit Balsamico- Ratatouille

auf sämig gerührtem Safranrisotto mit Trockentomaten und Oliven

beträufelt mit pikantem Karottenpüree

Torta tiepida alle mele con gelato di panna acidula e panna montata

Warmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Schlagrahm

Menu 9 3-Gang CHF 67.- / 4-Gang CHF 79.- / 5-Gang CHF 93.-

Carpaccio di barbabietola con formaggio Ticinese tiepido al miele

Randencarpaccio mit Formaggio gratiniert mit Honig

verfeinert mit Valle Maggia Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl

Brodo ai legumi con Sherry

Gemüsekraftbrühe mit Sherry

Gnocchi piemontesi al crescione con Mascarpone e funghi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit wilder Kresse

geschwenkt mit saisonalen Pilzen und Mascarpone

Lasagnetta di Polenta nera alla formagella e pomodori

Lasagne mit Tessiner Polenta Nera im Ofen gratiniert

gefüllt mit Tessiner Formagella und Tomaten

Budino al caramello di arancie "Charme"

Orangen- Caramelflan im Orangensalat

verfeinert mit „Charme“



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu 10 (zur Winterzeit) 3-Gang CHF 67.- / 4-Gang CHF 79.- / 5-Gang CHF 93.-

Brie de Meaux alla milanese su carpaccio di barbabietola e puré di mostarda

Panierter - gebackener Brie de Meaux auf Randencarpaccio
serviert mit Tessiner Feigensenf

Zuppa di Farina Bona con schiuma di Ratafià

Farina Bona Suppe verfeinert mit Ratafià Schaum

Risotto "Val Onsernone" con cubetti di formaggino e pepe Valle Maggia

Heidelbeerrisotto wie es im Onsernonetal Brauch ist
mit Stücken vom Formaggino verfeinert mit Valle Maggia Pfeffer

Ravioli alla pera, ricotta e noci fatti in casa con burro e salvia

Hausgemachtes Birnen-Baumnuss-Ricotta-Ravioli
an brauner Butter mit knusprigem Salbei

Mousse di mandarine avvolto alla cioccolata

su fettine d' arancie marinate in Cointreau

Mandarinenmousse im Schokoladenmantel
auf im Cointreau marinierten Orangenfilets

MENU TICINESE - TESSINER MENU

Menu 11 3-Gang CHF 69.- / 4-Gang CHF 83.- / 5-Gang CHF 98.-

Pâté di vitello avvolto in prosciutto crudo Piora

Kalbfeischterrinen in Piora Rohschinken
begleitet von einem kleinem Salatbouquet

Minestrone Ticinese

Tessiner Minestrone mit Gemüse, Borlottibohnen und Pasta

Paillard di manzo arrotolato farcito ai datteri, noci e speck

Roulade von der Rindshuft gefüllt mit Datteln, Speck und Baumüssen
angerichtet auf sämigen gerührtem Merlotrisotto verfeinert mit Formaggino
gratinierter Fenchel

Formaggio dell'alpe Ticinese

Ausgesuchter Tessiner Alpenkäse nach Verfügbarkeit
serviert mit Tessiner Feigensenf

Pane all' merlot con gelato di Farina Bone e Sorbetto all' uva Lacrima vitis

Merlotbrot wie es Nonna macht mit Farina Bona Glace
und Traubensorbet mit Grappa di uva americana



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu 12 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 95.- / 5-Gang CHF 105.-

Vitello tonnato

Dünn geschnittener Kalbsbraten überzogen mit Thonsauce
garniert mit Kapernäpfel, schwarzen Oliven und Zwiebeln

Zuppa pavese

Rindskraftbrühe mit Eigelb und Schnittlauch
mit überbackenem Käse auf Weissbrot

Gnocchi di patate con sugo di luganighetta

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomaten- Luganighettasugo

Filetto di vitello all'burro e limone con burro di Farina Bona

Zartes Kalbsfilet in Zitronenbutter im Ofen gebraten
serviert mit Farina Bona Butter
angerichtet auf sämig gerührtem Merlotrisotto mit Zincarlin
Gemüsebouquet vom Markt

Budino Cesarino

Pudding aus Panettone, Apfel, Rum und Weinbeeren

SAISONALE MENUS

Frühling B O 3-Gang CHF 71.- / 4-Gang CHF 85.-

Insalata d'asparagi con vinaigrette al'aglio orsino con prosciutto Piora

Spargelsalat an Bärlauchvinaigrette auf Randencarpaccio
mit Piora Rohschinken

Schiumetta di crescione con gnocchetto di lucio

Leichtes Kresseschaumsüppchen mit Hechtklösschen

Filetto di maiale alle spugnole

Schweinsfiletmedaillon auf sautierten Frühlingsmorcheln
serviert mit Kartoffelstock und Frühlingszwiebeln
buntem Gemüse auf Kohlrabirondelle
oder

Filetto di lucio perca ai ferri su ragù d'asparagi

Grilliertes Filet vom Zander
auf Morchel- Spargelragout
umgeben von Frühlingskartoffeln mit Rosmarin im Olivenöl sautiert

Fragole marinate al Charme con sorbetto al cioccolato bianco

Erdbeeren mariniert mit Charme
serviert mit weissem Schokoladen Sorbet



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Frühling B 1 3-Gang CHF 71.- / 4-Gang CHF 85.- / 5-Gang CHF 98.-

Mousse d'asparagi avvolto in fettine di salmone affumicato

Spargelmousse im Rauchlachsmanterl
mit kleiner Lachsrose

Crema d'erba orsina con panna acidula

Bärlauchschaumsuppe mit Crème fraîche

Raviolone pasqualino fatto in casa

Hausgemachtes Osterravioli mit Gitzi, Rahmquark und Sauerampfer
an Bitterorangenbutter

Filetto di salmone su ratatouille mediterraneo

Gebratenes Lachsmittelstück
auf mediterranem Ratatouille beträufelt mit Weissweinschaum
serviert mit neuen Bratkartoffeln

Duo di fragole marinate al Charme con sorbetto e crostata di rabarbero

Frühlingsduett mit Erdbeersorbet und mit Charme marinierten Erdbeeren
begleitet von einer Rhabarber Crostata

Sommer B 2 3-Gang CHF 71.- / 4-Gang CHF 88.- / 5-Gang CHF 104.-

Foglie d'insalata con fragole, lamponi e formaggino affinato con pepe Valle Maggia

Buntes Salatbouquet garniert mit Erdbeeren und Himbeeren
an Himbeervinaigrette mit lauwarmem Kuhformaggino
verfeinert mit Valle Maggia Pfeffer

Zuppa fredda di melone con menta accompagnata di prosciutto Piora

Melonen-Minzealtschale mit Piora Rohschinken

Trota affumicata su letto di peperoni e zucchini ai ferri

Geräuchtes Forellenfilet im Beet von grillierten Peperoni und Zucchetti
beträufelt mit Blütenhonig und Balsamicoessig

Bistecca di vitello ai ferri

Kalbssteak vom Grill auf sämig gerührtem Safranrisotto
eingebettet in gartenfrischem Rucola

Crostata di albicocche con gelato alla panna acidula

Aprikosen-Jalousie mit hausgemachter Sauerrahmglace

Sommer B 3 3-Gang CHF 83.-

Carpaccio di bresaola all'olio di limone e tazzina fredda di melone con menta di Carmagnola

Bresaolacarpaccio mit Sommerspinat an Zitronenöl und Valle Maggia Pfeffer
serviert mit einem Tässchen kühler Melonenaltschale mit Carmagnolaminze

Arrosto di filetto di vitello con asparagi e patatine al forno

Kalbsfilet in Zitronenbutter am Stück gebraten auf weissen und grünen Spargeln
serviert mit Sauce Maltaise (Hollandaise mit Orangensaft) und neue knusprige Bratkartoffeln

Tortina di cioccolato, tiramisù e fragole marinate alla grappa

Variation von Bitterschokoladenküchlein mit weichem Herz
hausgemachtem Tiramisù und marinierte Erdbeeren mit Grappa di Uva Americana



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Sommer B4 3-Gang CHF 71.- / 4-Gang CHF 86.-

Flan alle carotte e mascarpone con cerfoglio e noci rosolate

Karotten-Mascarponeflan mit Kerbel und gerösteten Haselnüssen, auf grilliertem Gemüse

Mezzalune alla ricotta e noci con burro e salvia

Hausgemachte Halbmond-Ravioli mit Ricotta-Birnenfüllung an Salbeibutter

Paillard di manzo al limone su rucola marinata e patatine rosolate al rosmarino

Rindspaillard vom Grill serviert mit halber Zitrone auf mariniertem Rucolasalat serviert mit Bratkartoffeln an Rosmarin

Sorbetto di melone con fragole fresche

Melonensorbet begleitet von frischen Erdbeeren

Herbst B5 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 95.- / 5-Gang CHF 105.-

Carpaccio di cinghiale con formaggio del'Alpe Robiei

Carpaccio vom Wildschweinrohschinken mit Spänen vom Robiei Alpkäse verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl und gerösteten Kürbiskernen

Brodo di funghi porcini coperto di pasta sfoglia

Mit Blätterteig überbackene Steinpilzkraftbrühe

oder

Crema di lenticchie con foie gras

Linsensuppe mit gebratener Entenleber

Petto di quaglia su risottino bianco al tartuffo

Rosa gebratenes Wachtelbrüstchen auf Weissweinsrisotto mit Trüffel

Arrosto di cervo su ragu di fichi e uva alla Grappa

Glasierter Hirschbraten auf Feigen- Traubenragout mit Grappa dazu servieren wir hausgemachte Farina Bona Spätzli Rahmwirsing gedünstet mit Speck

Castagnaccio

Kastanienkuchen mit Mandeln und Rosmarin serviert mit Farina Bona Glace und Tessiner Ratafia



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Winter B6 3-Gang CHF 71.- / 4-Gang CHF 88.- / 5-Gang CHF 98.-

Formentino con luganighetta

Nüsslisalat mariniert mit Baumnussdressing
gebratenen Luganighetta-Stücken und Grissini

Minestrone Ticinese

Tessiner Gemüsesuppe mit Speck und Tomaten

Risotto Bellinzonese con luganighetta

Weisswein- Birnenrisotto und sautierter Luganighetta

Petto d'anatra al miele di castagno e Merlot su gnocchi di zucca

Entenbrust mit Kastanienhonig und Merlot knusprig gebratenen
serviert mit Kürbisgnocchi und kleiner Wirsingtasche gefüllt mit Ratatouille

Gelato alle spezie natalizie con pane all'Merlot

Hausgemachtes Gewürzrahmeis
mit in Merlot, Butter und Zucker eingelegtem Brot

Deklaration

Schweinefleisch, Parmaschinken Schweiz/Italien

Rindfleisch Schweiz

Kalbfleisch Schweiz

Ziegenfleisch Schweiz

Wild Schweiz/Österreich

Pouletfleisch Schweiz

Kaninchenfleisch Schweiz

Enten, Wachteln Frankreich

Lammfleisch Schottland/Neuseeland

Fisch Schweiz/Italien



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

TESSINER BUFFET

AB 30 PERSONEN À CHF 105.-

Minestrone Ticinese con Parmiggiano

Tessiner Gemüsesuppe mit Speck und Tomaten
serviert mit geriebenem Parmesan

Brasato di manzo alla Ticinese

Feiner Rindsbraten geschmort in kräftiger Merlot-Gemüsesauce

Coniglio della Nonna

Kaninchenragoût nach altem Tessiner Rezept
gekocht mit gehackten Tomaten

Mortadella di fegato

Gesottene Tessiner Spezialitätenwurst
von unserem Metzger in Lavorgo

Costine al forno marinate al rosmarino

Schweinsrippchen an Rosmarin im Ofen gebraten

Contorni – Bellagen

Polenta Ticinese

Gorgonzola

Risotto giallo ai funghi

Risotto all'Zincarlin

Malfatti al burro e salvia

verschiedene Saisongemüse

Dolci – Dessert

Flan di castagne al caramello

Unser Traditionsdessert zur Herbstzeit: Kastanienflan mit Caramelsauce und Rahm

Frutta al Merlot

Im Merlot leise gegarte Früchte wie Birnen oder Pfirsich, je nach Jahreszeit

Cavolat

Kalter Eierschaum mit Marsala und Schlagrahm

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia

Tessiner Apfelküchlein mit Vanillesauce

Binoline al cioccolato

Mit Vanillerahm gefüllte Profiteroles, überzogen mit Schokoladensauce

Pane al Merlot

Brot in Merlotbutter mit Zucker getüncht und gebraten

Gelato alla canella e sorbetto all'uva

Zimtglace und Traubensorbet

Macedonia di frutta fresca

Frischer Fruchtsalat



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

TESSINER SOMMERBUFFET

AB 30 PERSONEN À CHF 105.-

Kalte Speisen

Fenchelsalat verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl

Tessiner Frischkäse in Rosmarinöl

Rote Feigen mit Geissfrischkäse im Parmaschinkenmantel

Tomaten- Erbeerkaltschale verfeinert mit Pfefferminze in der Espressotasse

Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce gefüllt auf Zucchettirondelle

Verschiedene Blattsalate mit 2 Saucen und verschiedenen Essig, Olivenöl

Hausgemacht Focaccia mit Farina Bona mit Oliven und Trockentomaten

Warme Speisen

Pouleteintopf mit Olivenöl, Knoblauch, Gemüse und Kartoffeln

Hacktätschli nach Nonna's Art

Auberginen alla Parmigiana

Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei

Polentaschnitten gratiniert mit Tessiner Bergkäse

Grilliertes Saiblingsfilet auf Tomaten und Zitronen

Bellinzoneser Risotto mit Birne und Luganighetta

Käse

Zincarlin mit Feigensenf

Desserts

Hausgemachtes Tiramisù mit Erdbeeren

Bittermandelparfait mit Kastanienhonig

Marinierte Beeren mit Vanilleeis
und Schlagrahm



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

BUFFET DI DOLCI E FORMAGGI – DESSERT- UND KÄSEBUFFET

AB 30 PERSONEN A CHF 45.-

Formaggi delle alpi e di altre provenienze

Feinste Tessiner Käsespezialitäten von ausgesuchten Produzenten
und andere feine Käse serviert mit Birnenbrot

Macedonia di frutta fresca

Frischer Fruchtsalat

Gelati e sorbetti

Verschiedene Rahmeis und Sorbets

Amarenata ed altre bacche

Eingelegte Weichseln und Beeren

Meringues e panna

Gebackene Eischneesohlen mit Schlagrahm

Tiramisù

Italienische Mascarpone-Crème mit in Amaretto und Caffè
getränkten Löffelbiscuits und Schokolade, hausgemacht

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse

Crème caramel à l'orange

Orangen-Caramelflan mit kandierten Orangen

Pesche ripiene

mit Amaretto-Mandelmasse gefüllte Pfirsiche im Ofen überbacken

Crostata di mela con salsa alla vaniglia

Apfelwähe mit Vanillesauce



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

BUFFET DI DOLCI TICINESI - TESSINER DESSERTBUFFET

AB 30 PERSONEN À CHF 45,-

Flan di castagne al caramello

Unser Traditionsdessert zur Herbstzeit:
Kastanienflan mit Caramelsauce und Rahm

Frutta al Merlot

Im Merlot leise gegarte Früchte wie Birnen oder Pfirsich, je nach Jahreszeit

Cavolat

Kalter Eierschaum mit Marsala und Schlagrahm

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia

Tessiner Apfelküchlein mit Vanillesauce

Binoline al cioccolato

Mit Vanillerahm gefüllte Profiteroles, überzogen mit Schokoladensauce

Pane al Merlot

Brot in Merlotbutter mit Zucker getüncht und gebraten

Gelato alla cannella e sorbetto all'uva

Zimtglace und Traubensorbet

Macedonia di frutta fresca

Frischer Fruchtsalat

