

Tagessuppe - fragen Sie unsere Mitarbeitenden - als Hauptgang CHF 12.-

Geräucherter Lachs serviert mit Senfmayonnaise, Focaccia und dazu Randen - in Kombination mit einem Hauptgang CHF 9.- | als Hauptgang CHF 18.-

Secondi piatti

inkl. Suppe/Kaltschale oder Beilagensalat

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MENU DEL GIORNO - TAGESMENU – CHF 25.-				
Spalla da vedel brasà Geschmorter Kalbsschulterbraten ^(CH) mit Rüebli-Sellerieragout dazu frittierte Kartoffeln	Fiancha da manzet In Rotwein geschmortes Rippenfleisch ^(CH) vom Dexter Rind, weisses Bohnenragout und Tessiner Polenta	Petto da polastra ai fer Grillierte Pouletbrust ^(CH) serviert mit Geflügeljus Pilzrahmsauce und Kartoffelkroketten	Salmon ai fer Gebratenes Lachsfilet ^(CH) dazu grünes Bohnenragout serviert mit Tomatenreis und Limonen Sauce	Costoletta alla Milanés Paniertes Schweinskotelette ^(CH) serviert mit knuspriger Rösti Zucchetti Gemüse und Jus
VEGI – CHF 21.-				
Tortelloni al spinaz Spinat Tortelloni dazu Spinatrahm und Sbrinz von Rolf Beeler	Sfogliata ripiena cun verdüra Pastetli gefüllt mit Artischocken-Tomatenragout dazu marinierter Rucola	Pizza alla verdüra Pizza serviert mit Tomatensauce, Peperoni Artischocken, Spinat Champignons und Mozzarella	Risot cun melanzane Auberginen Risotto serviert mit Zitrone und Parmesan	Porto bello ripien Gefüllter Porto Bello mit Gemüse Duxelles und Spinat, dazu Randen Ragout und Olivenöl
PESCE DELLA SETTIMANA - FITNESSTELLER 30.-				
Salmon ai fer e oli d'oliva Gebratenes Lachsfilet ^(CH) serviert mit gemischten Blattsalaten	Salmon ai fer e oli d'oliva Gebratenes Lachsfilet ^(CH) serviert mit gemischten Blattsalaten	Salmon ai fer e oli d'oliva Gebratenes Lachsfilet ^(CH) serviert mit gemischten Blattsalaten	Salmon ai fer e oli d'oliva Gebratenes Lachsfilet ^(CH) serviert mit gemischten Blattsalaten	Salmon ai fer e oli d'oliva Gebratenes Lachsfilet ^(CH) serviert mit gemischten Blattsalaten
DOLCE DELLA SETTIMANA - DESSERT DER WOCHE – CHF 8.-				
Banane cotte cun gelat Gebackene Banane serviert mit Vanille Glace	Banane cotte cun gelat Gebackene Banane serviert mit Vanille Glace	Banane cotte cun gelat Gebackene Banane serviert mit Vanille Glace	Banane cotte cun gelat Gebackene Banane serviert mit Vanille Glace	Banane cotte cun gelat Gebackene Banane serviert mit Vanille Glace

Menu della settimana Wochenkarte



CONTINENTAL PARK
HOTEL - LUZERN

Piat nustran Ticinés servii cun mostarda da ficc		29.-
Variation von luftgetrockneten Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer hausgemachter Focaccia	½	23.-
Antipast da verdüra Ticinés	<i>vegi</i>	19.-
Mit Tessiner Rohschinken	+	7.-
Verschiedenes grilliertes Gemüse mit mariniertem Rucola und Piora Alpkäse		
Lasagne verd «Bellini» – la specialità da cà!		28.-
Spinat – Pastablätter mit Bolognese und Béchamelsauce gratiniert mit Grana Padano		
Risott all zafferan – Sämig gerührter Carnaroli Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen	<i>vegi</i>	31.-
o / oder		
mit der Tessiner Schweinswurst Luganighetta		30.-
Malfatti al büter cun salvia e pign	<i>vegi</i>	28.-
Unsere Spezialität seit Jahren! Tessiner Spinat – Ricotta – Gnocchi (mit Tessiner Ricotta hergestellt) an brauner Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen		
o / oder		
Malfatti mit Luganighetta		31.-

