

PREISWERTE MENUVORSCHLÄGE

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

Stehlunches / Stehdiners ab Seite 12

Diner Menus zur Auswahl für Seminarpauschalen ab 15 Personen (je nach Pauschale inbegriffen)

Einzelpreise: für 3-Gang Menu CHF 65.-, 4-Gang-Menu CHF 75.-

Für Events, Cocktails und Apéros verlangen Sie bitte unsere Bankett- oder Apéromenuevorschläge.

3-GANG MENUS ZU JEDER JAHRESZEIT

Menu S 100

Kräuterrahmsuppe mit Broccoliröschen

Im Olivenöl gebratenes Lachsmittelstück
mit Pinienkernen und sonnengetrockneten Tomaten
Salzkartoffeln mit Schnittlauch im Butter geschwenkt
Blattspinat gedämpft mit Schalotten

Pistazien Rahmglace
mit warmem Beerenkompott

Menu S 101

Eisbergsalat mit gehobeltem Parmesan und
knusprig gebratenen Parmaschinkenstreifen

Mit Rosmarin gebratenes Mistkratzerli (Stubenkücken) an seinem Jus
Rasputinkartoffeln (kleine Bratkartoffeln mit Pfeffer)
Schnittmangold mit Olivenöl beträufelt

Warmes Schokoladetörtchen mit weichem Herz
serviert mit hausgemachter Sauerrahmglace

Menu S 102

Tomatenrahmsuppe mit Basilikum-Mousse-Häubchen

Zartes Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Hausgemachte Buttertagliatelle
Gemüse vom Markt

Hausgemachtes Tiramisù



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu S 103

Zweierlei vom Lachs geräuchert und Tatar an Dillsenfauce
verfeinert mit Kapern und zarter Kresse

Schweins-Stecchini mit Pancetta und Salbei
Gefaltete Schweinsschnitzel gefüllt mit Pancetta und Salbei an Marsalajus
serviert auf sämig gerührtem Safranrisotto
Wirsinggemüse

Frisch geschnittene Früchte mit Vanilleglace

Menu S 104

Antipasti-Teller mit Rohschinken, Coppa, Parmesan
und grilliertem Gemüse an Olivenöl

Brasato Ticinese
Rindsbraten geschmort an kräftigem Merlotjus mit Wurzelgemüse
Tessiner Polenta Nera

Apfelwähe mit Schlagrahm

Menu S 105

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
an Olivenöl und Balsamico

Knusprig gebratene Maispouardenbrust an Marsalajus
Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin
Im Ofen gebackener Sellerie mit Olivenöl beträufelt

Zitronenschaumtraum
Vanilleglace, Zitronensaft und Rahm vermengt
dazu Pistazienglace

Menu S 106

Feines Schaumsüppchen Val Onsernone
aus dem gerösteten Farina Bona Maismehl

Schweinsschnitzel an Zitronen-Buttersauce
serviert mit sämigem Weisswein Carnarolirisotto
Gemüse zur Jahreszeit

Früchtejalousie nach Jahreszeit mit einer Kugel Vanilleglace

Menu S 107

Gemischter Blattsalat an Himbeerdressing

Im Ofen mit Butter und Zitrone glasierte Kalbsschulter
serviert mit Kartoffelgratin
Gemüse vom Markt

Schokoladenmousse mit Merlotbirne



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu S 108

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
auf Cicorino rosso und gerösteten Kernen

Medium gebratenes Rindshuftsteak
mit Kräuterbutter und Balsamicojus
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Broccoliröschen an Mandelbutter

Hausgemachte Panna cotta
begleitet von Beeren

Menu S 109

Minestrone Ticinese mit Pasta, Borlottibohnen und Gemüse
serviert mit geriebenem Parmesan

Pouletbrüstchen im Pancettamantel
Tessiner Polenta
Blattspinat sautiert mit Schalotten

Binoline al cioccolato
kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm
überzogen mit Schokoladensauce

4-GANG MENUS ZU JEDER JAHRESZEIT

Menu S 100.4

Frischkäseterrine mit buntem Gemüsemosaik
serviert mit Tessiner Rohschinken

Kartoffelsüppchen mit Rauchlachsstreifen

Knusprig gebratene Maispouardenbrust an Ratafiàjus
Heidelbeerrisotto
Glacierte Karotten

Katalanische Crème

Menu S 101.4

Bresaola Carpaccio mit gehobeltem Parmesan
beträufelt mit Olivenöl und Zitrone
abgeschmeckt mit Valle Maggia Pfeffer

Tomatenessenz mit Grappa und Basilikum

In Bucaneve und Zitronen glasierte Kalbshaxe
Kartoffelstock aromatisiert mit Trüffelöl
Geröstetes Wurzelgemüse

Cocktail von Traubensorbet, Sauerrahmeis
und saisonalem Beerensturm



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu S 102.4

Fenchelsalat beträufelt mit Olivenöl
serviert mit Kuhfrischkäse

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung
an brauner Butter und gerösteten Pinienkernen

Medium gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
gedünsteter Blattspinat

Ananas Carpaccio mariniert mit Maraschino
serviert mit Sauerrahmglace

Menu S 103.4

Zucchini, Auberginen und Peperoni vom Grill
beträufelt mit Olivenöl und Balsamico
Späne vom Parmesan

Weissweinsuppe mit Safranfäden

Zanderfilet Im Olivenöl gebraten mit Zitronenbutter
Basilikum-Weissweinrisotto mit sonnengetrockneten Tomaten und Artischocken

lauwarmes Schokoladentörtchen mit leicht flüssigem Herz
und Sauerrahmglace

Tessiner Menu S 104.4

Kalbfleischterrinen in Rohschinken gewickelt
ausgarniert mit Merlotfeigen und Pepe Valle Maggia

Farina Bona-Süppchen

Rindspailard gefüllt mit Datteln, Speck und Baumnüssen
auf sämigen Formaggio-Kartoffeln mit Rosmarin und Thymian
glasierte Karotten

Budino Cesarino mit Vanilleglace



VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

Crespelle boscaiola – Feinste Crêpes gefüllt mit Waldpilzen an frischen Kräutern, überbacken mit leichter Käsesauce, ausgarniert mit Rucola und Parmesan

Ravioli al limone – Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Zitronenfüllung an gebräunter Butter serviert mit Artischockenherzen (Frühling / Sommer)

Ravioli alla zucca – Kürbis-Ricottaravioli auf Steinpilz-Traubenragout (Herbst / Winter)

Malfatti – Hausgemachte Tessiner Spinat-Ricottagnocchi an brauner Salbeibutter geschwenkt verfeinert mit Pinienkernen

Mediterranes Ratatouille mit Balsamico im goldgelb gebackenen Strudelteig auf Tomatensauce mit Basilikum

Lasagne vegetariane – mit Gemüse gefüllte Lasagne auf Tomatenspiegel, mit Parmesan-Käsesauce überbacken

Risotto paese del sud – sämig gerührter Safranrisotto mit sonnengetrockneten Tomatenstreifen, schwarzen Oliven und Zucchetti

Risotto Val Onsernone – Ein traditionelles Gericht aus dem Tessiner Onsernonetal, nicht süss! Carnaroli Risotto mit Heidelbeeren, darüber einige Tropfen Tomatenöl ausgarniert mit grillierten Fenchel und Zucchettischeiben

Patata al cartoccio – Baked potato mit Sauerrahm mit verschiedenen Gemüse und Spiegelei

Knusprige Rösti gefüllt mit kleinem Gemüse, Salbei und Tessiner Formagella auf Tomatensauce mit Basilikumstreifen

Penne principessa – Penne an Zitronensauce mit Broccoliröschen und gerösteten Pinienkernen

Risotto al Zincarlin – sämig gerührter Carnaroli-Merlotrisotto verfeinert mit Zincarlinkäse



SAISONALE 3-GANG MENUS

Frühling

Menu S 200

Melonen-Spargelcocktail im Trevisanablatt
an Bärlauchvinaigrette

Rosa gebratenes Lammfilet an Salsa Verde
sautierte Kartoffelscheiben mit Schalotten
Zucchini provençale mit frischen Kräutern

Rhabarberwähe mit Vanilleeis

Menu S 201

Bärlauchschaumsuppe mit Morchelrondellen

Gebratenes Saiblingfilet an Frühlingszwiebelconfit
auf Kefen-Tomatengemüse

Neue Kartoffeln gebraten im Olivenöl

Weisses Schokoladensorbet
mit marinierten Erdbeeren und Minze

Menu S 202

Tomaten-Erbeerkaltschale mit frischer Minze

Saftig gebratenes Schweinssteak
überbacken mit Parmesan und Mozzarella
mit hausgemachten Taglierini und Ragout von grünen Spargeln

Erdbeerglace auf Rhabarberkompott mit Schlagrahm

Sommer

Menu S 300

Bunter Blattsalat mit Erdbeeren und Avocado
an Himbeerdressing und ganze Himbeeren

Saftige Perlhuhnbrust mit Honig und Balsamico
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin und Thymian
Saisongemüse

Aprikosenjalousie mit einer Kugel Pistazienglace



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Menu S 301

Hausgemachte Safranfettuccine
mit gebratenen Fenchelstreifen, Trockentomaten und Olivenöl

Vitello tonnato
Feine Lamellen von der glasierten Kalbsschulter
überzogen mit Thonsauce
dazu Kapernäpfel und schwarzen Oliven

Limoncellosorbet mit „Charme“

Menu S 302

Melonenkaltschale mit Minze
und eine Lamelle Piora Rohschinken

Roastbeef kalt aufgeschnitten
garniert mit Blattsalaten
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Himbeer-Mascarpone-Parfait
auf Fruchtspiegel

Herbst

Menu S 400

Nüsslisalat mit gebratenen Herbstpilzen
und Rohschinkenstreifen

Hirschschmorbraten im Merlot, verfeinert mit Wacholder
Tessiner Polenta Nera
Rahmwirsing mit Speck

Gewürzrahmeis mit Merlotzwetschgen

Menu S 401

Kürbisrahmsuppe mit Crème fraîche und Amarettibrösel

Gebratenes Zanderfilet auf Pilz-Traubenragout
Bratkartoffeln mit gebrochenem Pfeffer
und grilliertem Fenchel

Birne im weissen Merlot pochiert
serviert mit Zimtglace

Menu S 402

Feines Marronisüppchen

Hirschpfeffer aus eigener Jagd
serviert mit Heidelbeerrisotto
geschmortem Fenchel und Merlotfeigen

Traubensorbet mit Grappa di Uva Americana



Winter

Menu S 500

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Kräutercroûtons

Im Olivenöl gebratenes Zanderfilet
auf Pilz-Traubenragout
serviert mit Lauch-Kartoffelstock

Gewürzrahmglace mit Merlotzwetschgen

Menu S 501

Marronicrèmesuppe mit Crème fraîche
und Steinpilzscheiben

Im eigenen Saft und Zitrone gebratener Schweinsrückenbraten
mit Kartoffelgratin
und glasiertem Kürbisgemüse

Hausgemachter Kastanienflan mit Caramelsauce

Menu S 502

Lamellen von geräucherter Entenbrust
mit kleinem Salatbouquet an Walnussdressing

Tessiner Mortadella auf grünen Linsen
serviert mit Salzkartoffeln

Erfrischende Kakicrème



SAISONALE 4-GANG MENUS

Frühling

Menu S 105.4

Rauchlachsroulade gefüllt mit Ricotta

Bärlauchschaumsüppchen mit Crème fraîche

Lammrücken rosa gebraten unter der Thymiankruste
auf Spargel-Morchelragout

Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin

Erdbeervariation

mit frischen Erdbeeren mariniert mit „Charme“ (Tessiner Schaumwein)

Erdbeerglace auf Rhabarberkompott

Sommer

Menu S 106.4

Melonenkaltschale mit feinstem Rohschinken

Im kalten Rauch gegartes Forellenfilet
auf einem Beet von grillierten Zucchetti und Trockentomaten
beträufelt mit Blütenhonig und Balsamicoessig

Schweinssteak vom Grill
auf sämig gerührtem Carnaroli Safranrisotto
in gartenfrischem Rucolasalat

Cavolat – Kalt geschlagener Weinsabayon
mit Ratafià und Schlagrahm

Herbst

Menu S 107.4

Rehtartar mit aromatischer Nocinosauce
und Briochetoast

Kastanienrahmsüppchen mit gebratenen Steinpilzscheiben

Hirschschnitzel auf Feigen-Traubenragout
Tessiner Polenta

Rotkraut im Merlot geschmort
gedünsteter Rosenkohl mit Speck

Erfrischende Kakicrème



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Winter

Menu S 108.4

Kürbissuppe mit Amarettibrösel

Canelloni gefüllt mit Formaggino, Kastanien und frischen Kräutern
im Ofen gratiniert

Knusprig gebratene Entenbrust mit Honig-Merlotjus
hausgemachte Kürbisgnocchi
und kleine Wirsingtasche gefüllt mit Ratatouille

Hausgemachte Gewürzrahmglace
mit frischer Zwetschgenjaolusie



STEHLUNCHES / STEHDINERS ab 20 Personen

Vorschläge zur Auswahl für Seminarpauschalen (in Pauschale inbegriffen)
Einzelpreise: für 3-Gang Stehlunch CHF 65.-

Variante 1

Crostini mit Fetakäse, Oliven und grillierten Zucchini
Involtini (Röllchen) mit Rohschinken, Honigmelone, Tomaten und Gewürze
Gourmetlöffel mit Lachstartar an Dillsenfauce
Kartoffelsüppchen mit knusprigem Lauchheu in der Minitasse

Spiedino (Spiesschen) mit Pouletbrustfilet
Fangfrischer Süsswasserfisch mit saisonalem Gemüse
Fleischkugeln mit Chili und Olivenöl
Heidelbeerrisotto
Pizza Margherita mit Artischocken und Oregano

Weisser und dunkler Schokoladenschaum
Zitronensorbet im Glas
Hausgemachte Apfelwähe

Variante 2

Türmchen mit Rauchlachs, Gurke, Dill, Sauerrahm und Gewürzen auf kurz geröstetem Pumpernickel
Involtini (Röllchen) di Piadine mit Kuhfrischkäse, Rucola und Trockentomaten
Rindstatar im Gourmetlöffel mit Kapern und Kürbiskernöl
Tomatensuppe mit Thymian in der Minitasse

In Basilikumpesto gebratene Champignons
Fiori di Parma gefüllt mit Mascarpone
Spiess mit Schweinssteakwürfel an pikanter Tomatensauce
Zanderfiletstreifen, Artischocken und Trockentomaten
Fleischkugeln mit Chili und Olivenöl
Hausgemachte Kräuter-Focaccia

Apfelschaum mit Joghurt
Früchtejalousie nach Saison
Crème Brûlée

Variante 3

Involtini (Röllchen) mit Kalbsbraten, Kapern, Kopfsalat und Thunfischsauce
Crostini mit Bresaolatatar, Trockentomaten, Essiggurken und Rahmquark
Spiesschen mit Cherrytomaten, Basilikum und Mozzarella
mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft und Valle Maggia Pfeffer

Spiess von Pouletbrustwürfel mariniert in Rubinopaprika
Malfatti – Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an gebräunter Butter und Pinienkernen
Auberginenstrudel auf mediterraner Tomatensauce
Ziegenkäse auf knusprigem Olivenbrot
Hausgemachte Fenchel-Focaccia

Passionsfruchtschaum mit Joghurt
Früchtewähe nach Saison
Hausgemachtes Tiramisù



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Variante 4

Blätterteigarteleite mit geräucher Forelle, Meerrettich, Rahmquark, Kresse und Zitronensaft
Involtini (Röllchen) di Piadine gefüllt mit Rohschinken, Rucola, gehobeltem Parmesan
Pilztatar im Gourmetlöffel verfeinert mit Basilikum und Thymian
Farina Bonà-Suppe in der Minitasse

Pouletbruststücke im Pancettamantel knusprig gebraten
Lauch-Käsekuchen mit Tessiner Bergkäse
Knusprig gebackene Zanderfiletstreifen (Fischknusperli) mit Tartaresauce
Rindfleischbällchen mit süsser Chilisauce
Knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm
Frittierte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat
Spiesse von saisonalem Gemüse

In Maraschino marinierte Ananasspiesse
Flan Caramel
Zweierlei Sorbet von Trauben und Erdbeeren

Variante 5

Kalt servierte Streifen vom Felchenfilet aus dem Rotwein- Gemüsesud
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat im Gourmetlöffel
Crostini mit Brie de Meaux auf Auberginen-Purée
Tomatensüppchen mit Rahmtupfer in der Minitasse
Paletta Ticinese mit Tessiner Salametti, Mortadella, Coppa

Heidelbeerrisotto Val Onsernone mit knusprigem Rohschinken
Hausgemachte Mezzalune (Raviolihalbmonde) mit Ricotta-Zitronen-Füllung an Salbeibutter
Grillierte Zanderfiletstreifen an Zitronenbuttersauce auf Blattspinat
Stuffed di manzo – Gemüseintopf mit geschmorten Rindfleischstücken
auf Kartoffelpurée im Töpfchen
Malfatti – Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an gebräunter Butter und Pinienkernen

Sauerrahmglace mit leicht warmer Beerensauce
Früchtewähe nach Saison
Kastanienflan mit Caramelsauce



SAISONALE STEHLUNCHES / STEHDINERS

Ab 20 Personen

Frühling

Spargelcocktail im Gourmetlöffel
Gebratene Zanderfiletstreifen im bunten Pfeffermantel auf Sprossensalat
Rindstatar auf geröstetem Weissbrot mit Kapern
Bärlauchschaum in der Minitasse

Spargelspitzen mit Parmesan überbacken
Rindfleischbällchen an Sauerampfersauce
Brennesselquiche mit Ricotta und Tessiner Bergkäse
Spiess von knusprigen Pouletbruststücken im Sesammantel
Neue Bratkartoffeln mit Tessiner Formaggino und Rosmarin

Mit Charme marinierte Erdbeeren
Weisses Schokoladensorbet mit Orangensalat
Frisch gebackenes Rhabarberküchlein

Sommer

Spiess von grillierten Peperoni, Zucchetti und Auberginen
Melonen-Rohschinken Spiess
Crostini mit Formaggino, Olivenöl und Valle Maggia Pfeffer
Tomaten-Erdbeerkalschale mit Minze

Grillspiesschen mit Schweinsteakwürfel, Speck und Champignons
Zanderfiletstreifen mit Artischocken und Trockentomaten
Tessiner Bergkäse-Spinatkuchen mit Pinien
Knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm
Hausgemachtes Fenchel-Focaccia

Glace Variation in Gläschen
mit Vanille, Zitronensorbet und Ice Café
Frische Erdbeeren mit Rahmquark
Aprikosenwähe

Herbst

Hirschsalametti auf Kräutercrostini
Kürbischäum im Blätterteigkissen
Marinierte Tessiner Bergkäse-Olivenspiesschen
Herbstpilztatar auf dem Gourmetlöffel
Kastaniensuppe mit Crème fraîche in der Minitasse

Hirschspiedino mit Rotweifeigen
Luganighe auf Linsenragout
Polenta Nera mit Zincarlin im Steinguttöpfchen
Preiselbeeren im Zimtapfel
Rahmwirsing mit Speck im Töpfchen

Vermicellesküchlein mit Kirsch
Lebkucheneis mit Heidelbeeren
Zwetschgenwähe



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Winter

Zarte Poulardenterrine auf dem Löffel mit Preiselbeeren
Bresaolaröllchen gefüllt mit Kürbisespuma
Crostini mit Formaggino, Olivenöl und Valle Maggia Pfeffer
Tessiner Minestrone

Luganighette, typische Tessiner Wurst vom Grill auf gedämpftem Wirsing
Pflaumen im Speckmantel
Costini – knusprige Schweinsrippchen mit Rosmarin
oder Rindfleischbällchen mit süsser Chilisauce
Pfefferkartoffeln mit Cocktailsauce
Käsekuchenecken mit Kräuterpesto

Merlotzwetschgen mit Gewürzrahmeis
Apfelküchlein
Mandarinencrème mit Mascarpone



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Auswahl zur Eigenkombination – stellen Sie sich Ihre liebsten Häppchen nach Ihrer Lust und möglichst saisongerecht zusammen / ab 20 Personen
12 Häppchen CHF 65.-, jedes weitere Häppchen CHF 4.-

FINGERFOOD ab 30 Personen

Für Buffets, kurze Mittagessen oder Cocktails bei Kerzenschein

INVOLTINI

Röllchen mit feinsten Zutaten auf kleinem Toast Dreieck

Gemüse

Streifen von Peperoni und Gurken
gewürzt und eingerollt im Basilikumblatt

Salmone

Avocado und Tomaten gehackt und gewürzt
eingerollt in zartem Rauchlachs

Roastbeef

Tartaresauce und Rucola
eingerollt in medium gebratenem Roastbeef

Rohschinken

Honigmelone mit Tomaten
eingerollt in Parmarohschinken

Vitello tonnato

Thunfischsauce, Kapern und Kopfsalat
eingerollt im Kalbsbraten

CROSTINI

Geröstete Brotscheiben belegt mit erstklassigen Zutaten

Robiola e miele

Birne, Zitronensaft, Robiola Frischkäse, Quark, Honig und Gewürze

Bresaola Tartare

Rezentes Tartare aus Bresaola, Trockentomaten,
Essiggurken und Rahmquark

Caprese

Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Pesto

Gamberetti

Pikante Crevette, Frischkäse, Tabasco, Mangochutney,
Zitronensaft und Petersilie

Filetto

Zartes Rindsfilet, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Ricotta, Cocktailsauce

Formaggio di montagna - Prosciutto

Feine Mischung aus gekochtem Schinken
und bestem Tessiner Bergkäse, Rahmquark und Petersilie

Mediterraneo

Mozzarella, grillierte Aubergine, Peperoni und Zucchetti, Basilikum

Nostrano

Salame nostrano, Tomaten, Basilikum, Frischkäse



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Greco

Rucolasalat, Fetakäse, Rohschinken, Olivenöl und Gewürze

Pilz, Speck, Preiselbeeren

Preiselbeeren, knusprig gebratener Speck, Basilikum, Olivenöl, geschnittene Pilze

Gorgonzola

Getrocknete Tomate, Basilikum, Gorgonzola

Al tonno

Thunfisch verfeinert mit Rahmquark und Petersilie

GOURMET LÖFFEL

Leckere Versuchsportionen vom Feinschmeckerlöffel serviert mit feinstem „Cornetti-Brot“

Gurkentartar

Gurkentatar mit Sauerrahm und Dill

Lachstartar

mit Dillsenfauce

Pilztartar

Knuspriger Speck, Ricotta, Knoblauch, geschnittene Pilze

Rindstartar

Rezentes Rindstartar mit Kapern und Kürbiskernöl

Thunfischtartar

Fangfrischer Thunfisch mit Mangostücken, Sojasauce, Ingwer, Sesamöl

Gemüsetartar

Gedünstete Gemüsewürfel mit Curry, Mascarpone

FILONE STUFFATO

Das italienische Parisetto gefüllt mit auserlesenen Zutaten

Verdura

Ragout aus Artischockenherzen, Trockentomaten und Kräutern auf Frischkäse

Monti

Mit feinstem Alpkäse, Coppa, Blattsalat und Senfbutter

Ticino

Mit Ziegenfrischkäse, Baumnüssen, Olivenöl und Kräutern

Primavera

Mit Lachsmousse, Dillsenf und Kapern

Rustico

Pikante Salami, Tomaten, Ricotta und Kräuter



TORRETTE

Türmchen am Cocktailspiess auf kurz geröstetem Pumpernickel

L'orto

Peperoni, Gurke, Radieschen, Kirschtomate, Pilze
Rahmquark, Schnittlauch, Tabasco und Gewürze

Nordico

Rauchlachs, Gurke, Dill, Sauerrahm und Gewürze

Sud

Parmaschinken, Galiamelone, Blattsalat, Butter und Minze

Ovest

Brie, Walnuss, frische Gurken, Rosmarin

INVOLTINI DI PIADINA

Fantasievoll belegte Weizenmehlfäden gerollt und in mundgerechte Stücke geschnitten

Gorgonzola

Rucola, Kräuter, Baumnüsse und Gorgonzola

Erbe

Schnittlauch, Petersilie, Minze, Mascarpone und Trockentomaten

Roastbeef

Medium gebratenes Roastbeef, Rucola und Tartaresauce

Salmone

Grillierte Zucchetti, Gravad Lax, Ricotta und Basilikum

Rustico

Ziegensalametti, gebrochener Pfeffer, Formagella und Blattsalat

SPIEDINI

Kleine Spiesschen raffiniert und würzig

Giardino

Grillierte Peperoni, Aubergine, Zucchetti mit Olivenöl, Balsamico, Gewürzen

Calabrese

Scharfer Salami, schwarze Oliven und Trockentomatenbrot mit Oregano

Pollo Chili

In Pesto marinierte Pouletstücke gebraten in Chiliöl

Coniglio

Kaninchenrücken, grüne Oliven, Kräuter und Kirschtomate

Gamberetti

Riesenschnecken mit grillierter Zucchetti, Mango und Tabasco

Datteln, Speck und Sauerteigbrotwürfel

Kurz angebraten und warm serviert

Bosco

Pilze, grillierte Aubergine, Fetakäse und Olivenöl

Frutta

Exotische Früchte, Minze und eine Prise Pfeffer



CONTINENTAL PARK

HOTEL - LUZERN

Rinfresco

Tessiner Pepato Rohschinken mit Melone

DOLCI - SÜSSSPEISEN

Unsere süssen Häppchen servieren wir in Gläschen, Minitassen, auf Tellern, Gourmetlöffel und in Schalen

Mousse

von weisser oder dunkler Schokolade, Tiramisu, Mocca, Apfel, Passionsfrucht, Kaki, Feigen und je nach Saison Rhabarber, Erdbeer, Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen.

Sorbets

Trauben, Erdbeer, weisse/dunkle Schokolade
Yogurt, Rosmarin, Himbeer, Zwetschge, Limonen

Gebäck

Schokoladenküchlein mit weichem Herz, warme Apfeltorte, Aprikosenkuchen, Apfelstrudel, Zitronenkuchen, Himbeerkuchen, Heidelbeermuffin, verschiedene Fruchttörtchen

Spezialitäten

Tiramisu, hausgemachte Cassata Bellini, Merlotbrot
Cavolat - kalter Eierschaum mit Marsala und Schlagrahm
Panna cotta, Flan al caramello, Feigenragout mit Vanilleglace

Gluten Intoleranz

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot von glutenfreien Menüs oder Stehlunches zusammen. Die Schulung erfolgte in Zusammenarbeit mit der IG Zölliakie Schweiz. Die erforderlichen Zutaten und Nahrungsmittel wie z.B. Sojasauce, Brot oder Gebäck werden von auf glutenfreie Produkte spezialisierten Lieferanten bezogen.

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

