

# SPEISEN

## VORSPEISEN

Menüsalat	5.00
Tagessuppe	5.00
Suppe & Salat	5.80
Gemischter Salat	10.50
Grosser Salatteller	16.00



## FLEISCH

<b>Gletschergarten</b>	22.00
Gebratene Pouletbrust auf Kürbis-Randensalat mit Quinoatäschli und geschmorten Apfelschnitzen	
<b>Maihof</b>	24.00
Schweinsbratwurst <small>Bürlimoos LU</small> mit Rotwein-Schalotten-Sauce, dazu knusprige Rösti und Ofengemüse	
<b>Bourbaki</b>	26.00
Gulasch vom Sempacher Galloway Rind mit Kürbisspätzli, Grüngemüse, Pilzen und Preiselbeeren	
<b>Löwendenkmal</b>	27.00
Hirsch-Hacktäschli <small>Hirschpark LU</small> mit Cognacsauce, Kartoffel-Sellerie-Stock und bunten Herbst-Garnituren	

## VEGETARISCH

<b>Spreuerbrogg</b>	21.50
Gerstotto <small>Lieli LU</small> mit Sellerie-piccata, Sticks vom Giswiler Alpbrienz <small>Fluonalp </small> und Herbstgemüse	
<b>Musegg</b> <small>vegan / laktosefrei / glutenfrei</small>	22.50
Sri Lanka Kürbiscurry mit Kichererbsen, Gemüse und Linsenbrot serviert	
<b>Chappelbrogg</b> <small>glutenfrei</small>	23.00
Würfel von rotem Mais <small>Bassetti TI </small> auf geschmortem Rotkraut und Marroni, garniert mit Baumnüssen und Grüngemüse	
<b>Reussteg</b> <small>vegan / laktosefrei / glutenfrei</small>	24.50
Süsskartoffel-Gulasch mit Linsen und Sesamtofu	



Die Slow Food Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren.