

# MENU

## «AMUSE-BOUCHE»

Uri alpine lamb | Sbrinz | Thyme-Vinaigrette  
Swiss alpine Salmon | Horseradish



## «TYPICAL LUCERNE»

Lucerne mini puff pastry | Swiss turkey  
Organic Gotthard noble mushrooms



## «TRADITIONAL»

Swiss jacket potatoes  
Urnerboden Clariden-Glacier-Fondue



## «ALPINE FISH»

Swiss alpine pike-perch | Ravioli with «Hohle Gasse»  
Veggie noodles | White wine foam



## «SWISS RÖSTI»

Central Swiss beef fillet | «Swiss Rösti» | Jus  
Red wine shallots | Baby carrots



## «FINAL DESSERT»

Lake Lucerne iced coffee

# VEGETARIAN MENU

## «AMUSE-BOUCHE»

Beetroot | Sbrinz | Thyme-Vinaigrette  
Smoked carrot | Hummus



## «TYPICAL LUCERNE»

Lucerne mini puff pastry | Peas  
Organic Gotthard noble mushrooms



## «TRADITIONAL»

Swiss jacket potatoes  
Urnerboden Clariden-Glacier-Fondue



## «FROM THE REGION»

Ravioli with «Hohle Gasse» | Dried tomatoes  
Swiss walnuts | White wine foam



## «SWISS RÖSTI»

Swiss free-range egg | «Swiss Rösti»  
Hay-hollandaise-sauce | Spinach | Baby carrots



## «FINAL DESSERT»

Lake Lucerne iced coffee