



GRAND HOTEL  
NATIONAL  
LUZERN

# BANKETTKARTE

FRÜHLING UND SOMMER

Grand Hotel National AG  
Haldenstrasse 4, 6006 Luzern

# APÉRO | APÉRO RICHE

## SNACK

---

Hausgeräucherte Mandeln	4
Marinierte Oliven	6

## KALT

---

### VEGETARISCH

Tomatencroustillant	6
Andalusische Gazpacho	5
Falafel mit Hummus	6
Burrata mit Tomaten und Basilikum	9

### FISCH

Thunfischtartar auf Croustillant	10
Croustillant mit Rauchlachs, Saiblings Kaviar und Sauerrahm	9
Hummer-Brioche mit Baby-Lattich, Limettendressing, Saiblings Kaviar	12

### FLEISCH

Croustillant mit Rohschinken, Senfbutter und gepickeltem Gemüse	8
Rindstatar mit Eigelbcreme auf Briochetoast	9

## WARM

---

### VEGETARISCH

Frühlingsrolle mit Gemüse	6
Safranrisotto mit konfierten Tomaten	6
Taboulé mit Datteln, Granatapfel und Minze	7

### FISCH

Egliknusperli mit Zitronenmayonnaise	8
Gebratene Risenkrevette mit Aioli	9

### FLEISCH

Rindsfiletstreifen mit Chimichurri	9
Fleischbällchen mit Tomatenbasilikumsauce mit Kartoffelmousseline	9

## SÜSS

---

Cheesecake mit marinierten Erdbeeren	5
Dunkles Schokoladenmousse	6
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	5
Colonel, Zitronensorbet mit Vodka	8

# MENÜ

## VORSPEISEN

---

### VEGETARISCH

Blattsalat mit Cherrytomaten, Croutons, 2-jährigem Bergkäse und Limettendressing	16
Burrata mit Tomaten und Basilikum	20
Kalte Gurkensuppe mit National Gin und Sauerrahm	16
Weissweinsuppe mit Käseflutes	16
Taboulé mit Datteln, Granatapfel und Minze	16
Feigen - Käseravioli mit Salbeibutter und Honig	22

### FISCH

Lachs Ceviche mit Avocado-creme und Wakame	26
Hummer-Brioche mit Baby-Lattich, Limettendressing, Saiblings Kaviar	28

### FLEISCH

Vitello Tonnato mit frischen Kapern	29
Rindstatar mit Briochetoast	26
Ochsenchwanz Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan	24

## HAUPTGANG

---

### VEGETARISCH

Randen Risotto mit Ziegenkäse und Alpenkräuter	29
Gnocchi an Tomatensauce mit Ratatouille	28
Gerösteter Blumenkohl auf Hummus mit Hoisinsauce	34

### FISCH

Wolfsbarsch an Beurre Blanc, Salzkartoffeln und Saisongemüse	48
Swiss Lachs an einer Tomaten-Kapern-Vinaigrette mit Wildreis	51

### FLEISCH

Gebratene Alpsteinpouardenbrust mit Sellerie-Trüffelpüree und Jus	48
Rinds Stroganoff mit Reis	54
Schweizer Rindsfilet an Jus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	64
Entrecôte an Kräuterjus mit Duchesse Kartoffeln und saisonalem Gemüse	56

## DESSERT

---

Dunkles Schokoladenmousse	15
Cheesecake mit marinierten Erdbeeren	15
Meringues mit frischem Früchtekompott und Vanille Glace	15
Caramelflan mit Rahm	15
Käseauswahl	24