GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Bankettkarte

Frühling und Sommer

Apéro / Apéro Riche

Kalte Snacks

Vegetarisch	Hausgeräucherte Mandeln	4
	Marinierte Oliven	6
	Tomatencroustillant	6
	Andalusisches Gazpacho	5
	Falafel mit Hummus	6
	Burrata mit Tomaten und Basilikum	9
Fisch	Thunfischtatar auf Croustillant	10
	Croustillant mit Rauchlachs, Saiblingskaviar und Sauerrahm	9
	Hummer-Brioche mit Baby-Lattich, Limettendressing, Saiblingskaviar	12
Fleisch	Croustillant mit Rohschinken, Senfbutter und gepickeltem Gemüse	8
	Rindstatar mit Eigelbcrème auf Briochetoast	9

Alle Preise in CHF
inkl. Mehrwertsteuer.

Warme Snacks

Vegetarisch	Frühlingsrolle mit Gemüse	6
	Safranrisotto mit konfierten Tomaten	6
	Taboulé mit Datteln, Granatapfel und Minze	7
Fisch	Egli-Knusperli mit Zitronenmayonnaise	8
	Gebratene Riesenkrevette mit Aioli	9
Fleisch	Rindsfiletstreifen mit Chimichurri	9
	Fleischbällchen mit Tomaten-Basilikum-Sauce mit Kartoffelmousseline	9

Süsse Snacks

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

Alle Preise in CHF
inkl. Mehrwertsteuer.

Menü

Vorspeisen

Vegetarisch	Blattsalat mit Cherrytomaten, Croûtons, 2-jährigem Bergkäse und Limettendressing	16
	Burrata mit Tomaten und Basilikum	20
	Kalte Gurkensuppe mit National Gin und Sauerrahm	16
	Weissweincrèmesuppe mit Blätterteig-Flûte	17
	Taboulé mit Datteln, Granatapfel und Minze	16
	Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter und Honig	22
Fisch	Lachs-Ceviche mit Avocado-Crème und Wakame	27
	Hummer-Brioche mit Baby-Lattich, Limettendressing, Saiblingskaviar	28
Fleisch	Vitello Tonnato mit frischen Kapern	29
	Rindstatar mit Eigelbcrème und Briochetoast	28
	Ochsenschwanz-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan	24

Alle Preise in CHF
inkl. Mehrwertsteuer.

Hauptgang

Vegetarisch	Randenrisotto mit Ziegenkäse und Alpenkräutern	29
	Gnocchi an Tomatensauce mit Ratatouille	28
	Gerösteter Blumenkohl auf Hummus mit Hoisinsauce	34
Fisch	Wolfsbarsch an Beurre Blanc mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	51
	Swiss-Lachs an Tomaten-Kapern-Vinaigrette mit Wildreis	51
Fleisch	Gebratene Alpsteinpoulardenbrust 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 Saisongemüse	56

Dessert

	Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren	15
	Cheesecake mit marinierten Erdbeeren	15
	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	16
	Meringues mit frischem Früchtekompott und Vanilleglace	15
	Caramelflan mit Rahm	15
	Käseauswahl mit fünf verschiedenen Käsesorten	24

Alle Preise in CHF
inkl. Mehrwertsteuer.