GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

BANKETTKARTE

HERBST UND WINTER

Grand Hotel National AG
Haldenstrasse 4, 6006 Luzern

APÉRO | APÉRO RICHE

SNACK

Hausgeräucherte Mandeln	4
Marinierte Oliven	6

KALT

VEGETARISCH

Sauerteigcroustillant mit gebratenen Saisonpilzen und Bergkäse	6
Gerösteter Wintergemüsesalat mit Apfelvinaigrette	5
Burrata mit Randen, Gremolata und Nüsslisalat	9

FISCH

Lachstartar vom hausgebeizten Swiss-Lachs	10
Croustillant mit Rauchlachs, Forellenkaviar und Sauerrahm	9
Hummer-Brioche mit Baby-Lattich, Limettendressing, Saiblings Kaviar	12

FLEISCH

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

WARM

VEGETARISCH

Hausgemachte Focaccia mit Oliven	5
Gerstenrisotto mit geräucherter Peperoni	6
Gemüse Frittata mit Feta und Kräutersalat	6
Petersilienwurzelsuppe mit Kräuteröl und Croutons	5
Kürbissuppe mit Mandeln und Kräuteröl	6

FISCH

Felchenknusperli mit Zitronenmayonnaise	8
Gebratene Riesenkrevette mit Aioli	9

FLEISCH

Rindsfiletstreifen mit Chimichurri und Selleriepüree	9
Fleischbällchen mit Spitzkohlsalat und hausgemachtem Chili – Ketchup	9

SÜSS

Granité, griechischer Joghurt und Honig	5
Schokoladenmousse	6
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	5
Dattel – Haselnusskuchen mit Toffee Sauce	6
Saisonaler Früchtekuchen	6

MENÜ

VORSPEISEN

VEGETARISCH

Geröstete Karotten mit gepickelten roten Zwiebeln, Walnüssen und Feta	16
Blattsalat mit Cherrytomaten, Croutons, 2-jährigem Bergkäse und Limettendressing	16
Burrata mit geröstetem Kürbis, Radiccio und Haselnüssen	20
Weissweinsuppe mit Belugalinsen und Croutons	16
Petersilienwurzelsuppe mit Kräuteröl und Croutons	16
Kürbissuppe mit Mandeln und Kräuteröl	16
Randenrisotto mit Ziegenkäse und Alpenkräuter	18
Frische Spaghetti mit Trüffel-Walnuss Pesto	18

FISCH

Hausgebeizter Lachs mit Nüsslisalat, eingelegtem Gemüse und Pumpernickel Crumble	26
Hummerbisque mit Hummerfleisch und grilliertem Lauch	29

FLEISCH

Kalbspatete mit Gänseleber, Wintertrüffel und hausgemachtem Chutney	30
Rindstatar mit Kapern, Cornichons und Croutons	26
Schweizer Gerstencremesuppe mit Mostbröckli und frischen Kräuter	16
Ochsenschwanz Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan	24

HAUPTGANG

VEGETARISCH

Randen Risotto mit Ziegenkäse und Alpenkräuter	29
Frische Spaghetti mit Trüffel und Walnusspesto	30
Hausgemachte Gnocchi an Salbeibutter mit geröstetem Kürbis und 2-jährigem Bergkäse	32

FISCH

Alpen- Zander an Beurre Blanc, Kräuterkartoffeln und Saisongemüse	48
Swiss Lachs an einer Orangen – Sesamsauce mit rotem Wildreis und Gemüse	51

FLEISCH

Gebratene Alpsteinpoulardenbrust mit Sellerie-Trüffelpüree und Federkohl	48
Duo vom Reh mit Serviettenknödel und saisonalem Gemüse	54
Schweizer Rindsfilet an Marsala-Jus mit Kartoffelgratin, Pilzen und Fave Bohnen	64
Entrecôte an Kräuterjus mit Duchesse Kartoffeln und saisonalem Gemüse	56

DESSERT

Schokoladenmousse mit Praline Crème und Cookie Crumble	18
Lemoncake mit Mascarponecreme und Minze	16
Dattel – Haselnusskuchen mit Toffee-Sauce	16
Meringues mit frischem Früchtekompott und Vanille Glace	15
Saisonale Früchtetarte	16
Käseauswahl	24