



GRAND HOTEL  
NATIONAL  
LUZERN

# Bankettkarte

—— Frühling und Sommer ——

# Apéro / Apéro Riche

## Kalte Snacks

---

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

## Warme Snacks

---

|                    |                                                                     |   |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Vegetarisch</b> | Frühlingsrolle mit Gemüse                                           | 6 |
|                    | Safranrisotto mit konfierten Tomaten                                | 6 |
|                    | Taboulé mit Datteln, Granatapfel und Minze                          | 7 |
| <b>Fisch</b>       | Egli-Knusperli mit Zitronenmayonnaise                               | 8 |
|                    | Gebratene Riesenkrevette mit Aioli                                  | 9 |
| <b>Fleisch</b>     | Rindsfiletstreifen mit Chimichurri                                  | 9 |
|                    | Fleischnäpfe mit Tomaten-Basilikum-Sauce<br>mit Kartoffelmousseline | 9 |

## Süsse Snacks

---

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

# Menü

## Vorspeisen

---

|                    |                                                                                  |    |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Vegetarisch</b> | 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 |
|                    | Weisse Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons                                     | 16 |
| <b>Fisch</b>       | Lachs-Ceviche mit Avocado-Crème und Wakame                                       | 27 |
|                    | Hummer-Brioche mit Baby-Lattich, Limettendressing, Saiblingskaviar               | 28 |
| <b>Fleisch</b>     | Vitello Tonnato mit frischen Kapern                                              | 29 |
|                    | Rindstatar mit Eigelbcrème und Briochetoast                                      | 28 |
|                    | Roastbeef mit Remouladensauce und Salatbouquet                                   | 32 |

## Hauptgang

---

|                    |                                                                   |    |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Vegetarisch</b> | Randenrisotto mit Ziegenkäse und Alpenkräutern                    | 29 |
|                    | Gnocchi an Tomatensauce mit Ratatouille                           | 28 |
|                    | Gerösteter Blumenkohl auf Hummus mit Hoisinsauce                  | 34 |
| <b>Fisch</b>       | Wolfsbarsch an Beurre Blanc mit Salzkartoffeln und Saisongemüse   | 51 |
|                    | Swiss-Lachs an Tomaten-Kapern-Vinaigrette mit Wildreis            | 51 |
|                    | Gebratenes Lachssteak auf Spargelragout                           | 49 |
| <b>Fleisch</b>     | 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 Saisongemüse  | 56 |

## Dessert

---

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren                      | 15 |
| Cheesecake mit marinierten Erdbeeren                               | 15 |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen<br>mit flüssigem Kern und Vanilleglace | 16 |
| Meringues mit frischem Früchtekompott<br>und Vanilleglace          | 15 |
| Caramelflan mit Rahm                                               | 15 |
| Mango-Tartelette mit Mango-Sorbet                                  | 19 |
| Käseauswahl mit fünf<br>verschiedenen Käsesorten                   | 24 |