



GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Bankettkarte

— Herbst und Winter —

Apéro / Apéro Riche

Kalte Snacks

Vegetarisch	Hausgeräucherte Mandeln	4
	Getrocknete Tomaten	6
	Sbrinz-Würfel	12
	Croustillant mit gebratenen Saisonpilzen und Bergkäse	6
	Gerösteter Wintergemüsesalat mit Apfelvinaigrette	5
Fisch	Thunfischtatar auf Croustillant	10
	Croustillant mit Rauchlachs, Forellenkaviar 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

Warme Snacks

Vegetarisch	Focaccia mit Oliven	5
	Pilzrisotto mit Belper Knolle	6
	Weissweincrèmesuppe mit Blätterteig-Flûte	7
	Falafel mit Hummus	6
	Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Croûtons	6
Fisch	Egli-Knusperli mit Tartarsauce	8
	Gebratene Riesenkrevette mit Aioli	9
Fleisch	Rindsfiletstreifen mit Jus und Selleriepüree	9
	Fleischbällchen mit Hoisinsauce, Koriander und Zwiebel-Crumble	9

Süsse Snacks

Dunkles Schokoladenmousse	6
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	5
Vermicelles mit Meringues und Rahm	7
Saisonaler Früchtekuchen	6
Tarte Tatin	8

Menü

Vorspeisen

Vegetarisch	Blattsalat mit Cherrytomaten, Croûtons, 2-jährigem Bergkäse und Limettendressing	16
	Nüsslisalat mit Bio-Ei, Radieschen und French-Dressing	15
	Burrata mit geröstetem Kürbis, Radicchio und Haselnüssen	20
	Weissweincrèmesuppe mit Blätterteig-Flûte	17
	Sellerie-Apfel-Suppe mit Ingwerschaum	18
	Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Croûtons	16
	Randenrisotto mit Ziegenkäse und Alpenkräutern	18
	Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter und Honig	22
Fisch	Lachs-Ceviche mit Avocado-Crème und gepickeltem Gemüse	27
	Hummerbisque mit Hummerfleisch und grilliertem Lauch	28
Fleisch	Nüsslisalat mit Ei und Speck	17
	Rindstatar mit Kapern, Cornichons und Croûtons	28
	Foie Gras Terrine mit Apfel und Brioche	34

Hauptgang

Vegetarisch	Randenrisotto mit Ziegenkäse und Alpenkräutern	29
	Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter und karamellisierten Baumnüssen	34
	Gnocchi an Roquefortsauce, Birne und karamellisierten Baumnüssen	34
Fisch	Gebratener Swiss-Lachs auf Kartoffel-Oliven-Fondue, Kräuteröl	48
	Gebratenes Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce mit Salicorn und Salzkartoffeln	51
Fleisch	Gebratenes Rindsfilet an Marsalajus, mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	64
	Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Pommes Duchesse und Mandelbrokkoli	68
	Rehrücken an Preiselbeersauce mit Spätzli und Rosenkohl	58
	Entrecôte an Kräuterbutter mit Duchesse-Kartoffeln und Saisongemüse	56
	Kalbs-Saltimbocca auf Safranrisotto mit Blattspinat	49

Dessert

Lauwarme Beeren mit Vanilleglace und Meringue	18
Tarte Tatin mit Fiore di Latte Glace	16
Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Doppelrahm	16
Vermicelles mit Meringues und Vanilleglace	16
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	16
Saisonales Tiramisu	16
Tarte au Citron mit Zitronensorbet	19
Käseauswahl mit fünf verschiedenen Käsesorten	24