



GRAND HOTEL  
NATIONAL  
LUZERN

# Bankettkarte

— Herbst und Winter —

# Apéro / Apéro Riche

## Snack

---

Getrocknete Tomaten	6
Sbrinz Würfel	12

## Kalt

---

<b>Vegetarisch</b>	Croustillant mit gebratenen Saisonpilzen und Bergkäse	6
	Gerösteter Wintergemüsesalat mit Apfelvinaigrette	5
<b>Fisch</b>	Lachstartar vom hausgebeizten Swiss-Lachs	10
	Croustillant mit Rauchlachs, Forellenkaviar und Sauerrahm	9
	Hummer-Brioche mit Baby-Lattich, Limettendressing, Saiblings Kaviar	12
<b>Fleisch</b>	Croustillant mit Rohschinken, Senfbutter und gepickeltem Gemüse	8
	Rindstatar mit Eigelbcrème auf Briochetost	9

## Warm

---

<b>Vegetarisch</b>	Focaccia mit Oliven	5
	Pilzrisotto mit Belper Knolle	6
	Weissweinsuppe mit Blätterteig-Flûte	7
	Falafel mit Hummus	6
	Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Croûtons	6
<b>Fisch</b>	Egliknuserli mit Zitronenmayonnaise	8
	Gebratene Risenkrevette mit Aioli	9
<b>Fleisch</b>	Rindsfiletstreifen mit Chimichurri und Selleriepüree	9
	Fleischbällchen mit Hoisinsauce, Koriander und Zwiebel-Crumble	9

## Süss

---

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

# Menü

## Vorspeisen

---

<b>Vegetarisch</b>	Blattsalat mit Cherrytomaten, Crôutons, 2-jährigem Bergkäse und Limettendressing	16
	Nüsslisalat mit Bio-Ei, Radieschen und French-Dressing	15
	Burrata mit geröstetem Kürbis, Radicchio und Haselnüssen	20
	Weissweincremesuppe mit Blätterteig-Flûte	17
	Sellerie-Apfel Suppe mit Ingwerschaum	18
	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Croûtons	16
	Randen-Risotto mit Ziegenkäse und Alpenkräuter	18
	Feigen – Käseravioli mit Salbeibutter und Honig	22
<b>Fisch</b>	Lachs Ceviche mit Avocado Crème und gepickeltes Gemüse	27
	Hummerbisque mit Hummerfleisch und grilliertem Lauch	28
<b>Fleisch</b>	Nüsslisalat mit Ei und Speck	17
	Rindstatar mit Kapern, Cornichons und Croûtons	28
	Foie Gras Terrine mit Apfel und Brioche	34
	Roastbeef mit Remouladensauce und Salatbouquet	32

## Hauptgang

---

<b>Vegetarisch</b>	Randen Risotto mit Ziegenkäse und Alpenkräuter	29
	Feigen - Käseravioli mit Salbeibutter und karamellisierten Baumüssen	34
	Gnocchi an Roquefortsauce, Birne und karamellisierten Baumüssen	34
<b>Fisch</b>	Gebatener Swiss Lachs auf Kartoffel-Oliven Fondue, Kräuteröl	48
	Gebatenes Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce mit Salicorn und Salzkartoffeln	51
<b>Fleisch</b>	Gebatenes 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 saisonalem Gemüse	56
	Kalbs-Saltimbocca auf Safranrisotto mit Blattspinat	49

## Dessert

---

Lauwarme Beeren mit Vanille Glace und Meringue	18
Tarte Tatin mit Fiore di Latte Glace	16
Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Doppelrahm	16
Vermicelles mit Meringues und Vanille Glace	16
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanille Glace	16
Mango Tartelette mit Mango Sorbet	19
Tarte au Citron mit Zitronensorbet	19
Käseauswahl mit 5 verschiedenen Käsesorten	24