



GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Bankettkarte

— Frühling und Sommer —

Apéro / Apéro Riche

Snack

Hausgeräucherte Mandeln 4

Marinierte Oliven 6

Kalt

Vegetarisch Tomatencroustillant 6

Andalusische Gazpacho 5

Falafel mit Hummus 6

Burrata mit Tomaten und Basilikum 9

Fisch Thunfischtartar auf Croustillant 10

Croustillant mit Rauchlachs, Saiblings
Kaviar und Sauerrahm 9

Hummer-Brioche mit Baby-Lattich,
Limettendressing, Saiblings Kaviar 12

Fleisch Croustillant mit Rohschinken, Senfbutter
und gepickeltem Gemüse 8

Rindstatar mit Eigelbcreme
auf Briochetoast 9

Warm

Vegetarisch	Frühlingsrolle mit Gemüse	6
	Safranrisotto mit konfierten Tomaten	6
	Taboulé mit Datteln, Granatapfel und Minze	7
Fisch	Egliknusperli mit Zitronenmayonnaise	8
	Gebratene Risenkrevette mit Aioli	9
Fleisch	Rindsfiletstreifen mit Chimichurri	9
	Fleischbällchen mit Tomatenbasilikumsauce mit Kartoffelmousseline	9

Süss

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

Menü

Vorspeisen

Vegetarisch	Blattsalat mit Cherrytomaten, Croutons, 2-jährigem Bergkäse und Limettendressing	16
	Burrata mit Tomaten und Basilikum	20
	Kalte Gurkensuppe mit National Gin und Sauerrahm	16
	Weissweinsuppe mit Blätterteig - Flûtes	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, Saiblings Kaviar	28
Fleisch	Vitello Tonnato mit frischen Kapern	29
	Rindstatar mit Eigelbcrème und Briochetoast	28
	Ochschwanz Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan	24

Hauptgang

Vegetarisch	Randen Risotto mit Ziegenkäse und Alpenkräuter	29
	Gnocchi an Tomatensauce mit Ratatouille	28
	Gerösteter Blumenkohl auf Hummus mit Hoisinsauce	34
Fisch	Wolfsbarsch an Beurre Blanc, Salzkartoffeln und Saisongemüse	51
	Swiss Lachs an einer Tomaten-Kapern-Vinaigrette mit Wildreis	51
Fleisch	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 saisonalem Gemüse	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 Vanille Glace	15
	Caramelflan mit Rahm	15
	Käseauswahl mit fünf verschiedenen Käsesorten	24