

# Servierte Menüs

WEIN RAUSCH



## Kalte und warme Vorspeisen

### Kalte Vorspeisen

• Melonen mit Rohschinken	11.50
• Pastetenteller mit Sauce Cumberland, Früchten, Sellerie und Rohschinken	13.50
• Avocados gefüllt mit Crevetten	12.50
• Geräucherter Lachs garniert	13.50
• Hausgemachte Terrine	13.50
• Carpaccio vom Rind	14.50
• Bresaola Carpaccio	14.50
• Crevettencocktail garniert	14.50
• Tatar	14.50

### Salate

• Menü Salat	6.50
• Gemischter Blattsalat garniert	8.00
• Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum	9.00
• Nüsslisalat mit Ei und Brotcrouton	10.00

### Warme Vorspeisen

• Gefüllte Teigtaschen an Salbeibutter	13.00
• Riesencrevetten an Knoblauchöl, Reis	18.50

### Suppen

• Gemüsebouillon	7.50
• Bouillon mit Eierflädli	7.50
• Spargelcreme	8.50
• Tomaten mit Basilikum und Gin	9.00

## Hauptgänge

### Klassisch

• Geschnetzeltes Pouletfleisch, Nüdeli Gemüse	22.00
• Schweinsbraten, Kartoffelgratin, Rosmarinjus, Gemüse	26.00
• Rahmschnitzel vom Schweinscarrée, Gemüse, Nüdeli	26.00
• Schweinsfiletsmedaillon an Rahmsauce, Gratin, Gemüse	26.50
• U.S. Entrecôte-Streifen an Rotweinjus, Nudeln, Gemüse	31.00
• Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto	32.00
• Schweins-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto	28.00
• Roastbeef engl.gebraten, Sauce Bearnaise, Gratin, Gemüse	33.00
• Kalbsbraten, Gratin, Rosmarinjus, Gemüse	34.50
• Schweinsfilet im Teig, Nüdeli, Gemüse, Rahmsauce	37.50
• Kalbssteak-Streifen, Morchelrahmsauce, Nüdeli, Gemüse	37.50

### Fisch

• Luzerner Albelifilet gebraten an Weisswein mit Kräutersauce und Trockenreis	30.50
---	-------

### andere Beilagen

Risotto, Polenta, Gratin, Teigwaren, Spätzli, Kartoffelstock, Trockenreis, Rosmarin-Ofenkartoffeln, Blumenkohl, Broccoli Ruebli, Bohnen, Lauch, Kohlraben, Kefen

### Desserts

• Tiramisù	9.50
• Torten, Cremen, diverse Glaces	9.50
• Käseplatten ab	9.50
• Dessertbuffets ab	13.50

Preise in CHF pro Person. Die Preise gelten für Gruppen ab 20 - 60 Personen.

# weinrausch specials



## Hauptgänge

### Urchig / Rustikal

• Gehacktes mit Hörnli	15.00
• Fleischkäse, Bratkartoffel, Spinat	16.50
• Hackbraten, Teigwaren	17.50
• Heisser Schinken mit fünf verschiedenen Salaten	19.50
• Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	19.50
• Luzerner Kugelpastetli mit Kalbfleisch, Gemüse	22.00
• Rindsgeschnetzeltes an Rotweinrahmsauce, Spätzli	22.00
• Schinken im Brotteig mit fünf verschiedenen Salaten	22.00
• Wiener Rahmgulasch, Spätzli	25.50

### weinrausch Fleischplättli

• frisch aufgeschnittenes Schweizer Fleisch auf unserer Schneidmaschine, garniert mit Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten, Sbrinz und Sauerteigbrot vom Odermatt Beck, Luzern	15.00
--	-------

### Grill

• Grillbuffets inklusive Grilleur ab (Offerte verlangen)	29.00
• Fondue Chinoise mit allem Drum und Dran	42.00

### Wild (saisonal)

• Rehpfeffer, Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren	27.50
• Rehschnitzel, Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren	34.50

### vom Italiener und Tessiner

• grosses Antipasti Buffet (kalt)	22.00
• Pastaplausch mit 4 verschiedenen Saucen	25.00
• Tessiner Luganighe mit Risotto	25.00

### vom Spanier

• Paella	22.00
• Paella mit Meeresfrüchten	25.00

### vom Thailänder

• verschiedene tailändisches Currys ab	25.00
--	-------

### vom Inder

• indisches Buffet ab	25.00
-----------------------	-------

Preise in CHF pro Person. Die Preise gelten für Gruppen ab 20 - 60 Personen.