



Menu Dégustation

**Tatar de thon rouge des Philippines
avec sésame, gingembre et mousse au chou-fleur**
Tatar of red tuna from the Philippines
with sesame, ginger and cauliflower mousse

*

Crème aux herbes et champagne avec ragoût d'homard
Cabbage-champagne soup with ragout of lobster

**

Coquille Saint-Jacques rôtie sur fenouil à la vanille avec blue chips
Scallop fried in tandoori on vanilla-fennel with blue chips

Lasagne de champignons des bois avec mousse à la truffe d'Alba
Lasagne of wild mushrooms with Alba truffle cream

**Selle de cerf à la sauce de sureau et gingembre
avec pot-pourri d'automne et pâtes à base de pommes de terre**
Saddle of young venison with sauce of elderflower and ginger
colourful autumn potpuri with "Schupfnoodles"

Variation de fromages de lait cru aux raisins, noix et pain aux pommes
Variation of raw milk cheese from near and far with grapes, nuts and apple bread

Rêve de dessert « Kastanienbaum »
Mousse au pain d'épices avec oranges marinées
Glace au parfait, houblon, malt, poire au vin rouge, compote de coing
Dessert-dream "Kastanienbaum"
Lucerne gingerbread mousse with marinated small oranges
Parfait ice-cream, hop, malt, pear in red wine, quince compote and fake mushroom

Menu 3-plats (3 courses)	CHF	95.00
Menu 4-plats (4 courses)	CHF	110.00
Menu 5-plats (5 courses)	CHF	125.00
Menu 6-plats (6 courses)	CHF	130.00
Menu complet	CHF	135.00

Prix taxe à valeur ajoutée incluse
All prices are inclusive of all tax and service



Entrées Starters

Hûtre de gigas fraîche sur glace
par pièce
CHF 5.00

Fresh Gigas oysters on ice
per piece
CHF 5.00

Duo de foie gras et mangue thaïlandaise
Duo of duck liver and Thai mango
CHF 34.00

Tatar de thon rouge des Philippines
avec sésame, gingembre et mousse au chou-fleur
Tatar of red tuna from the Philippines
with sesame, ginger and mashed cauliflower
CHF 32.00

Lasagne de champignons des bois avec mousse à la truffe d'Alba
Lasagne of wild mushrooms with Alba truffle cream
CHF 28.00

Coquille Saint-Jacques rôti sur fenouil à la vanille avec blue chips
Fried scallop flavoured in tandoori on vanilla-fennel with blue chips
CHF 28.00

Soupes Soups

Crème aux herbes et champagne avec ragoût d'homard
Cabbage-champagne soup with ragout of lobster
CHF 21.00

Consommé de chevreuil au perles de légumes et julienne de truffe
avec ragoût de champignons des bois et ris de veau
Consommé of venison with vegetable pearls and stripes of truffle
ragout of wild mushrooms and "Milken"
CHF 19.00



Poissons et crustacés Fishes and crustaceans

Filet de brochet rôti sur lit de poireau
sauce à la muscade et courge et pommes safranées
Roasted fillet of pike on a bed of leek
with nutmeg pumpkin sauce and saffron potatoes
CHF 54.00

Maquereau au porto blanc et nage de homard et coquillages
King mackerel with white porto and nage of lobster and clams
CHF 62.00

Flétan blanc rôti bicolore
avec pommes purée bleu et sauce wasabi
Bicoloured fried white halibut
with mashed blue potatoes and wasabi sauce
CHF 56.00

Viandes Meats

Selle de cerf, sauce au sureau et gingembre
avec pot-pourri d'automne et pâtes à base de pommes de terre
Tender saddle of young venison on sauce of elderflower and ginger
with colourful autumn potpuri and Schupfnoodles
CHF 56.00

Filet de bœuf sur moelle pochée, sauce au vin rouge et gratin de pommes de terre
Tenderloin of beef with poached marrow with red wine gravy and gratin of potatoes
CHF 59.00

Steak de veau et ris de veau pané, champignons aux fines herbes
risotto au vin blanc et truffe
Veal sirloin and Milkli coated with breadcrums
on herbs with truffle
CHF 62.00

Suprême de poularde à l'émulsion de citron et estragon
avec dés de tomates séchées et Rösti croquante au sésame
Fried breast of free range chicken with lemon tarragon emulsion
with dried tomato cubes and crispy sesame Rösti
CHF 48.00

Declaration of origin: Duck liver-France / Beef-Argentina / Veal-Swiss / Venison-New Zealand / Chicken-France

Prix taxe à valeur ajoutée incluse
All prices are inclusive of all tax and service



SEEHOTEL
KASTANIENBAUM
LUZERN

Fromages

Cheese

**C'est avec grand plaisir que nous vous conseillons sur le choix de nos fromages
à la pièce**

Our service team is pleased to advise you about our cheese variety
per piece
CHF 5.50

Stilton bleu avec sabayon au porto

Blue Stilton with port wine sabayone
CHF 19.00

Desserts

Desserts

Glace de crème aigre avec figes au sirop de vin chaud et croquant de pistaches

Ice cream of sour cream with figs in hot spiced wine syrup and pistachio brittle
CHF 17.00

Duo de poire au vin rouge avec glace au parfait, houblon et malt et mousse au pain d'épices avec oranges marinées

Duet of poached pear in red wine with parfait ice-cream, hop and malt
and Lucerne gingerbread mousse with marinated small oranges
CHF 24.00

Chocolat de Java 64 % tiède

au parfait à la vanille de Tahiti et compote de coing

Warm chocolate of Java 64% with vanilla parfait from Tahiti and compote of quinces
CHF 19.00

Dear guests

Enjoy the autumn at the Lake Lucerne with us.....

We want to surprise you with a fresh, innovative and light cuisine.

Our philosophy: "Create culinary highlights out of the very best products."

Turi Thoma

Chef de Cuisine

