



Menu Dégustation

**Tatar de thon rouge des Philippines
avec sésame, gingembre et mousse au chou-fleur**
Tatar vom roten philippinischen Thunfisch
mit Sesam, Ingwer und Blumenkohlmousse

*

Crème aux herbes et champagne avec ragoût d'homard
Champagnerkrautsuppe mit Hummerragout

**

Coquille Saint-Jacques rôtie sur fenouil à la vanille avec blue chips
In Tandoori gebratene Jakobsmuschel auf Vanille-Fenchel mit Blue Chips

Lasagne de champignons des bois avec mousse à la truffe d'Alba
Lasagne von edlen Waldpilzen mit Alba-Trüffelschaum

**Selle de cerf à la sauce de sureau et gingembre
avec pot-pourri d'automne et pâtes à base de pommes de terre**
Zarter Junghirschrücken an Holunder-Ingwersauce
mit farbenfrohem Herbstpotpourri und Schupfnudeln

Variation de fromages de lait cru aux raisins, noix et pain aux pommes
Variation von Rohmilchkäse aus Nah und Fern mit Trauben, Nüsse und Apfelbrot

Rêve de dessert « Kastanienbaum »
Mousse au pain d'épices avec oranges marinées
Glace au parfait, houblon, malt, poire au vin rouge, compote de coing
Desserttraum Kastanienbaum
Luzerner Lebkuchenmousse mit marinierten Zwergorangen
Parfait-Glace, Hopfen, Malz, Rotweinbirne, Quittenkompott und falschem Pilz

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

Prix taxe à valeur ajoutée incluse
Alle Preise inkl. MwSt.



SEEHOTEL
KASTANIENBAUM
LUZERN

Entrées Vorspeisen

Huître de gigas fraîche sur glace
par pièce CHF 5.00
Frische Gigas-Austern auf Eis
pro Stück CHF 5.00

Duo de foie gras et mangue thaïlandaise
Duo von der Foie Gras und Thaimango
CHF 34.00

Tatar de thon rouge des Philippines
avec sésame, gingembre et mousse au chou-fleur
Tatar vom roten philippinischen Thunfisch
mit Sesam, Ingwer und Blumenkohlmousse
CHF 32.00

Lasagne de champignons des bois avec mousse à la truffe d'Alba
Lasagne von edlen Waldpilzen mit Alba-Trüffelschaum
CHF 28.00

Coquille Saint-Jacques rôti sur fenouil à la vanille avec blue chips
In Tandoori gebratene Jakobsmuschel auf Tahiti Vanille-Fenchel
mit Blue Chips
CHF 28.00

Soupes Suppen

Crème aux herbes et champagne avec ragoût d'homard
Champagnerkrautsuppe mit Hummerragout
CHF 21.00

Consommé de chevreuil au perles de légumes et julienne de truffe
avec ragoût de champignons des bois et ris de veau
Rehconsommé mit bunten Gemüseperlen und Trüffelstreifen
dazu Waldpilz-Milkenragout
CHF 19.00

Prix taxe à valeur ajoutée incluse
Alle Preise inkl. MwSt.



Poissons et crustacés Fisch und Krustentiere

Filet de brochet rôti sur lit de poireau sauce à la muscade et courge et pommes safranées

Kross gebratenes Hechtfilet auf Lauchbeet
mit Muskatkürbissauce und Safrankartoffeln
CHF 54.00

Maquereau au porto blanc et nage de homard et coquillages

Königsmakrele mit Weissm Porto und Hummer-Muschel-Nage
CHF 62.00

Flétan blanc rôti bicolore avec pommes purée bleu et sauce wasabi

Weisser Heilbutt zweifarbig gebraten
mit blauem Kartoffelpuree und Wasabisauce
CHF 56.00

Viandes Fleisch

Selle de cerf, sauce au sureau et gingembre avec pot-pourri d'automne et pâtes à base de pommes de terre

Zarter Junghirschrücken mit Holunder-Ingwersauce
dazu farbenfrohes Herbstpotpourri und Schupfnudeln
CHF 56.00

Filet de bœuf sur moelle pochée, sauce au vin rouge et gratin de pommes de terre

Rindsfilet auf pochiertem Markbein an kräftiger Rotweinsauce und Kartoffelgratin
CHF 59.00

Steak de veau et ris de veau pané, champignons aux fines herbes risotto au vin blanc et truffe

Kalbssteak und paniertes Milcli mit gekräuterten Steinpilzen
dazu getrüffeltes Weissweinrisotto
CHF 62.00

Suprême de poularde à l'émulsion de citron et estragon avec dés de tomates séchées et Rösti croquante au sésame

Freiland Poulardenbrust mit Zitronen-Estragon-Emulsion
mit getrockneten Tomatenwürfeln und knuspriger Sesam-Rösti
CHF 48.00

Herkunftsdeklaration Entenleber-Frankreich / Rind-Argentinien / Kalb-Schweiz / Hirsch-Neuseeland / Poulet-Frankreich
Unser Fleisch beziehen wir von Alfred von Escher (Artisan en Comestibles) aus Zürich

Prix taxe à valeur ajoutée incluse
Alle Preise inkl. MwSt.



Fromages Käse

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

Gerne berät Sie unser Serviceteam bei der Käseauswahl
pro Stück
CHF 5.50

Stilton bleu avec sabayon au porto
Blue Stilton mit Portweinsabayone
CHF 19.00

Desserts Süssspeisen

Glace de crème aigre avec figes au sirop de vin chaud et croquant de pistaches
Sauerrahmeis mit Feigen in Glühweinsirup und Pistazien-Krokant
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**
Duett von pochiertes Rotweinbirne mit Parfaitglace, Hopfen und Malz
und Luzerner Lebkuchenmousse mit marinierten Zwergorangen
CHF 24.00

**Chocolat de Java 64 % tiède
au parfait à la vanille de Tahiti et compote de coing**
Lauwarme 64 % Java-Schokolade
mit Tahiti Vanilleparfait und Quittenkompott
CHF 19.00

Chers hôtes

*Profitez de l'automne au bord du lac avec nous ... nous aimerions vous ensorceler
avec une cuisine fraîche du marché, innovatrice et légère...*

Notre philosophie est de créer des meilleurs produits des apogées culinaires.

*Turi Thoma
Chef de Cuisine*



Prix taxe à valeur ajoutée incluse
Alle Preise inkl. MwSt.