



WIRTSCHAUS ZUM
UNTERLACHENHOF

Menuvorschläge



Täglich frische Genüsse aus Küche und Keller.



Wirtshaus zum Unterlachenhof
Tribtschenstrasse 20
6005 Luzern
Telefon +41 41 360 13 58
E-Mail: info@unterlachenhof.ch
Webseite: www.unterlachenhof.ch

Apéro

Egli Knusperli mit Sauce Tatare	Stk.	Fr.	2.70
Schinkengipfel	Stk.	Fr.	2.50
Blätterteiggebäcke	Stk.	Fr.	1.00
Gefüllter Wrap mit Avocado und schottischem edel Lachs	Stk.	Fr.	3.00
Parmesan-Rohschinken Preussen	Stk.	Fr.	1.50
Hackfleischbällchen (Rindfleisch)	Stk.	Fr.	2.00
Panierte Champignons	Stk.	Fr.	1.50
Kleine Frühlingsrolle (ca. 5 cm) mit Sweet & Sour Sauce	Stk.	Fr.	2.50
Pouletspießli mit Nussauce	Stk.	Fr.	3.50
Gemüse- Dip mit feiner Haussauce	p.P.	Fr.	4.50
Black Tiger frittiert mit Mango Chutney	Stk.	Fr.	3.00
Spiessli mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum	Stk.	Fr.	3.50
Spiessli mit Melonen und Rohschinken	Stk.	Fr.	3.50
Lachs Espuma mit marinierten Gin Gurken	Stk.	Fr.	4.50
Saisonales Apéro Plättli	p.P.	Fr.	16.50

Apéro riche

Unsere Weck Glas Collection

Geräuchertes Lachsücken auf Wakame Salat

Schweizer Rinds Tatare auf gerösteten Butter Pumpernickel

Geschäumtes Curry Zitronengras Süppchen

Sous vide gegarter Schweinsbauch
auf Pommery Senf-Kartoffel Mousseline

Preis p.P. 34.-

Der Klassiker

Dreierlei Canapé Lachs, Tatare und Ei

Crevetten Cocktail mit Kopfsalat Chiffonade

Erbsen-Minz Schaumsuppe

Grissini mit schwarzwälder Rohschinken

Preis p.P. 29.-

Der Abgehobene

Hausgeräucherte Entenbrust leicht Temperiert
mit Balsamico Perlen und Süsskartoffel Espuma

Kokos-Mango Schaum Suppe mit grillierter Jakobsmuschel

Tartar vom Kalbsfilet mit schwarzem Trüffel und Thymian Blini

Thunfisch Carpaccio an Teriaky Vinaigrette und sautierten Meeresspargeln

Preis p. P. 39.-

Traumhafte Vorspeisen

Hausgeräucherte Entenbrust leicht Temperiert mit Balsamico Perlen und Süsskartoffel Espuma	Fr. 22.50
Gebeitzter Lachsrücken mit Gin und Rande auf Couscous und weissem Tomatenschaum	Fr. 21.50
Seeteufel-Lachs Carpaccio begleitet von Fenchel- Orangen Salat	Fr. 19.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Piemonteser-Olivenöl, Knoblauch und Parmesan	Fr. 21.50
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	Fr. 13.00
Tartar vom Kalbsfilet mit schwarzem Trüffel	Fr. 24.50
Australischer Meat Pie mit kleinem Salatbouquet und Sauce Cumberland	Fr. 18.50
Saisonale Gemüse Terrine mit Salatbouquet und Vinaigrette	Fr. 14.50
Würziges Tatar vom Rind (mild/scharf/sehr scharf)	Fr. 22.50
Hausgemachte Sepia Tagliarini mit Wachtelei und Trüffel	Fr. 19.50
Hausgemachte Krustentier Ravioli mit Balsamico-Honig und Randenschaum	Fr. 22.50

Haben Sie einen speziellen Wunsch oder Idee im Kopf? Wir beraten Sie gerne kompetent und saisonal.

Suppen

Parmesancreme mit Rohschinken	Fr. 10.00
Geschäumte Curry-Zitronengrassuppe mit Blach Tiger Spiess	Fr. 12.00
Weisse Tomaten Kaltschale mit Basilikum Chiffonade	Fr. 11.00
Mais Crème Suppe mit Tiquilla und Tortilla Chip	Fr. 10.50
Gelbe Randen Suppe mit gersöteten Cashew Nüssen	Fr. 10.00
Melonen-Gin Kaltschale	Fr. 9.50
Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit: Brasato Raviolo	Fr. 12.50
Eierstich	Fr. 9.50
Flädli	Fr. 9.50
Portwein/Cherry	Fr. 10.00

Knackige Salate zur Vorspeise

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Nüssen	Fr. 9.00
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	Fr. 12.50
Cesar Salat mit Maispouarden Brust Streifen, Parmesan, Speck und Orange	Fr. 17.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Grüner Blattsalat	Fr. 7.50

Fleischgerichte zum Hauptgang

Kalbsfleisch

Kalbsfilet auf Morchelsauce mit
Croquetten und Lattich Roulade Fr. 48.50

Bäggli und Filet vom Kalb
blaue Kartoffeln, Kohlrabi, Thymianschaum Fr. 47.50

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart
mit Butterrösti Fr. 34.50

Kalbsfilet Cordonbleu mit Schinken, Käse
dazu Pommes Frites und Gemüse Fr. 38.50

Wienerschnitzel (Kalbsfilet)
mit Pommes Frites und Preiselbeeren Fr. 37.50

Kalbs Involtini mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken
auf Randenrisotto und konfierte Cherry Tomaten Fr. 39.50

Kalbsschulter Braten an Portweinjus
Kartoffel Gratin und Marktgemüse Fr. 33.50

Rindsfleisch

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise mit
Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse Fr. 47.50

Rindsfilet „Wellington“ Pflaumen-Honig Jus
dazu Pommes Macaire und Gemüsevariation Fr. 48.50

Rindsfilet Stroganoff
leicht scharf mit Butterrösti Fr. 43.50

Rindsentrécote fein aufgeschnitten auf
Sauce Béarnaise mit Pommes Croquetten
und Gemüse Fr. 41.00

„Surre Mocke“ mit Kartoffelstock und Gemüse
(muss 10 Tage im Voraus bestellt werden) Fr. 29.50

Schweinefleisch

Schweins Kotelette Kräuterkruste Merlot Reduktion Mascarpone Risotto und Gemüse	Fr. 29.50
Chügelipastetli „Unterlachenhof“ mit Regio frites und Erbsli/Rüebli	Fr. 21.50
Grosi`s Hackbraten an Cognacsauce mit Kartoffelstock und Marktgemüse	Fr. 25.50
Sous vide gegarte Schweinshaxen an Dunkelbier Jus Kräuter Kartoffelstock und Speck Bohnen	Fr. 26.50
Sous vidierter Schweinsbauch auf Süsskartoffel Püree und glasiertes Gemüse	Fr. 31.50
Schweinsfilet im Rohschinken Mantel an Rosmarinsauce dazu Safranrisotto und Lattichroulade	Fr. 39.50
Schweinssteak an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 29.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 26.50
Schweinsbraten an Pfifferlingsauce mit hausgemachter Kartoffelgratin mit Gemüsestrauß	Fr. 31.50
Schweins Cordon bleu mit Schinken , Käse Pommes Frites und Gemüse	Fr. 31.50

Verschiedene Fleischgerichte

Lammrückenfilet im Kartoffel Mantel Jus hausgemachte Thymian Tagliatelle und gebratenem Gemüse	Fr. 39.50
Gefüllte Pouletbrust mit Kräuter-Frischkäse auf Dörrtomaten Risotto und gebratenes Gemüse	Fr. 27.50
Reis Casimir mit Früchten und Mandeln	Fr. 23.50

Fisch Gerichte

Black Tiger mit Junglauch, Peperoncini, Tomaten
und hausgemachten Sepia Spaghetti mit Safranschaum Fr. 36.50

Gebratener Zander auf hausgemachten Dörrtomaten-Frischkäse Ravioli
begleitet von gefülltem Fenchel und Randenschaum Fr. 39.50

Gebratene Eglifilet mit Mandelbutter
dazu Salzkartoffeln und Broccoli Fr. 33.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Safran Spaghetti mit Morcheln, Wirz, roten Zwiebeln,
Tomaten, Kräuter und gehobelte Belper Knolle Fr. 24.50

Gemüsevariation mit Rosmarin Kartoffeln Fr. 23.50

Weißweinrisotto mit Apfel, Baumnüssen und Ziegenfrischkäse Fr. 22.50

Blätterteigpastete mit Gemüse an feiner Rahmsauce
und Pommes Frites Fr. 19.50

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Venerereis
Tomaten-Thymian Sauce Fr. 22.50

Feine Desserts

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 10.00
Frisches Caramelköppli mit Rahm	Fr. 7.50
Mousse au Chocolat mit Rahm	Fr. 9.50
Honigparfait mit Grand Marnier	Fr. 10.50
Ice Cafe Unterlachenhof	Fr. 9.00
Coupe Dänemark	Fr. 9.00
Hallflüssiger Schokoladenauflauf mit Vanilleeis	Fr. 12.50
Heiße Waldbeeren mit Vanilleglace	Fr. 10.50
Tiramisu einmal anders	Fr. 10.50
Saisonale Wähe mit Rahm	Fr. 7.50
Schokoladen-Mangoschnitte mit Ahorn Glace und Nuss Crumble	Fr. 12.00
Kleine Weckglas Variation pro Stück	Fr. 6.00
Hausgemachtes Cassis Sorbet mit Prosecco	Fr. 9.00
Hausgemachte Vanilleglace und Brownie mit Eierlikör Espuma	Fr. 10.50
Käsevariation aus Frankreich, Italien und der Schweiz mit Feigensenf und Bündner Birnenbrot	Fr. 15.50
Bitte fragen Sie nach unseren saisonalen Desserts	

Sie können nur ein einheitliches Menu auswählen.

Ein Festlicher Genuss je nach Anlass

Unterlachen Gala Menu

Hausgeräucherte Entenbrust leicht Temperiert
mit Balsamico Perlen
und Süsskartoffel Espuma

* * *

Weisse Tomaten Kaltschale mit Basilikum Chiffonade

* * *

Hausgemachte Sepia Tagliarini mit Wachtelei und Trüffel

* * *

Bäggli und Filet vom Kalb
blaue Kartoffeln, Kohlrabi, Thymianschaum

* * *

Schokoladen-Mangoschnitte mit Ahorn Glace
und Nuss Crumble

Fr. 110.00

Das Innerschweizer

Felchenfilet geräuchert
mit Stangensellerie und Salatbouquet

* * *

Sprinz Suppe mit Mostbröckli

* * *

Maedaillon vom innerschweizer Kalb an Pflümli Sauce
begleitet von Ofetori und Marktgemüse

* * *

Seetaler Apfel Tarte Tatin mit Nidle

Fr. 86.00

Das Bodenständige

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Grüner Salat Alpkäse

* * *

Schweinssteak an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüsestrauß

* * *

Caramelköpfli mit Rahm

Fr. 45.00

Surf and Turf

Rinds Tatare und Seehasen Rogen

* * *

Krustentier Nage mit Venusmuscheln

* * *

Gebeitzter Lachs Rücken mit Gin und Rande
auf Couscous und Stangen Sellerie

* * *

CH Angus Filet trifft Bärenkrebbs Portweinjus
und Beurre rouge Süsskartoffel
grillierte Pastinake

* * *

Hausgemachtes Cassis Sorbet mit Prosecco

Fr. 98.00

Piemonteser Menu

Vitello Tonnato

* * *

Tagliarini mit Trüffel

* * *

Brasato al Barbera Kartoffelstock und Marktgemüse

* * *

Zabaione mit Amaretti

Fr. 79.00

Das Urchige

Parmesancreme mit Rohschinken

* * *

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck

* * *

Grosi's Hackbraten an Cognacsauce mit Kartoffelstock und Marktgemüse

* * *

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 58.00

Organisation

Für Beratung, weitere Informationen und Reservation stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie vor Ihrem Besuch sich telefonisch anmelden, damit wir sicher Zeit für Sie finden.

Menu & Weine

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen, problemlos ein passendes Menu für Ihren Anlass auszuwählen (ab 10 Personen & Tellerservice).

Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Für Ihre Einladung können wir nur ein einheitliches Menu servieren.

Wir bitten Sie, uns bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass Änderungen der Gästezahl mitzuteilen (Produktionsbeginn Küche), da diese für uns als Grundlage für die Rechnungsstellung verbindlich ist.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Erfolg bei Ihrer Planung und freuen uns auf Ihren Besuch.

Wir haben eine große Auswahl an Weinen, gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl.

Dekorationen

Für Ihren Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Sie können Ihre Blumendekoration bei der Floristin selber bestellen oder wir nehmen Ihnen gerne die Vorbereitung ab und besorgen die Dekoration für Sie.

Menukarten und Kerzen sind im Preis inbegriffen.

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen eine Reservation erleichtern:

Spezielle Wünsche, welche nicht in unseren Menuvorschlägen enthalten sind, versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das Unterlachenhofteam