



WIRTSHAUS ZUM  
UNTERLACHENHOF

## Menüvorschläge



Wirtshaus zum Unterlachenhof  
Tribtschenstrasse 20  
6005 Luzern  
Telefon: 041 360 13 58  
E-Mail: [info@unterlachenhof.ch](mailto:info@unterlachenhof.ch)  
Website: [unterlachenhof.ch](http://unterlachenhof.ch)

## Apéro

|  |      |           |
|--|------|-----------|
| Egli Knusperli mit Sauce Tatare                        | Stk. | Fr. 2.70  |
| Schinkengipfel   | Stk. | Fr. 2.50  |
| Blätterteiggebäck                                      | 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 Crevette 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 Lachsriicken 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.-

## Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| Hausgeräucherte Entenbrust leicht Temperiert<br>mit Balsamico Perlen und Süsskartoffel Espuma | Fr. 22.50 |
| Gebeitzter Lachsrücken mit Gin und Rande<br>auf Couscous und weissem Tomatenschaum            | Fr. 21.50 |
| Seeteufel-Lachs Carpaccio begleitet von Fenchel-<br>Orangen Salat                             | Fr. 19.50 |
| Carpaccio vom Rindsfilet mit Piemonteser-Olivenöl,<br>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<br>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<br>und Randenschaum                      | Fr. 22.50 |

## Suppen

|  |           |
|--|-----------|
| Parmesancreme mit Rohschinken                                | Fr. 10.00 |
| Geschäumte Curry-Zitronengrassuppe<br>mit Black Tiger Spiess | Fr. 12.00 |
| Weisse Tomaten Kaltschale mit Basilikum Chiffonade           | Fr. 11.00 |
|  | Fr. 10.50 |
| Mais Crème Suppe mit Tiquilla und Tortilla Chip              |           |
| 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 |

## 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 Maispoularden Brust Streifen, Parmesan<br>Speck und Orange | Fr. 17.50 |
| Gemischter Salat   | Fr. 9.50  |
| Grüner Blattsalat  | Fr. 7.50  |

## Fleischgerichte zum Hauptgang

### Kalbfleisch

Kalbsfilet auf Morchelsauce mit  
Croquetten und Lattich Roulade Fr. 48.50

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

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart Fr. 34.50  
mit Butterrösti

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

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

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

Kalbsschulter Braten an Portweinjus Fr. 33.50  
Kartoffel Gratin und Marktgemüse

### Rindfleisch

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

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

Rindsfilet Stroganoff leicht scharf Fr. 43.50  
mit Butterrösti

Rindsentrècote fein aufgeschnitten auf Sauce Béarnaise mit Pommes Croquettes 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 Lattich Roulade 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 Pfifferling Sauce 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<br>hausgemachte Thymian Tagliatelle und gebratenem Gemüse | Fr. 39.50 |
| Gefüllte Pouletbrust mit Kräuter-Frischkäse<br>auf Dörrtomaten Risotto und gebratenes Gemüse      | Fr. 27.50 |
| Reis Casimir mit Früchten und Mandeln   | Fr. 23.50 |

## Fischgerichte

|  |           |
|--|-----------|
| Black Tiger mit Junglauch, Peperoncini, Tomaten<br>und hausgemachten Sepia Spaghetti mit Safranschaum                      | Fr. 36.50 |
| Gebratener Zander auf hausgemachten Dörrtomaten-<br>Frischkäse Ravioli<br>begleitet von gefülltem Fenchel und Randenschaum | Fr. 39.50 |
| Gebratene Eglifilet mit Mandelbutter<br>dazu Salzkartoffeln und Broccoli   | Fr. 33.50 |

## Vegetarische Gerichte

|   |           |
|---|-----------|
| Hausgemachte Safran Spaghetti mit Morcheln, Wirz, roten<br>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<br>und Pommes Frites  | Fr. 19.50 |
| Hausgemachter Gemüsestrudel mit Venerereis<br>Tomaten-Thymian Sauce   | Fr. 22.50 |



## Desserts

|   |           |
|---|-----------|
| Zwetschgensorbet mit <i>Vieille Prune</i>   | Fr. 10.00 |
| Frisches Caramelköppli mit Rahm   | Fr. 7.50  |
| Mousse au Chocolat mit Rahm   | Fr. 9.50  |
| Honigparfait mit <i>Grand Marnier</i>   | Fr. 10.50 |
| Ice Cafe Unterlachenhof   | Fr. 9.00  |
| Coupe Dänemark  | Fr. 9.00  |
| Halbflüssiger 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  |

# Menüvorschläge nach Anlass

## 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 mit blauen  
Kartoffeln, Kohlrabi und  
Thymianschaum

\* \* \*

Schockoladen-Mangoschnitte mit Ahorn  
Glace und Nuss Crumble

Fr. 110.00

## Der Innerschweizer

Felchenfilet geräuchert mit  
Stangelsellerie und Salatbouquet

\* \* \*

Sprinz Suppe mit Mostbröckli

\* \* \*

Medaillon vom Innerschweizer Kalb an  
Pflümli Sauce, begleitet von Ofetori  
und Marktgemüse

\* \* \*

Seetaler Apfel Tarte Tarin mit Nidle

Fr. 86.00

## Der Bodenständige

Kratbrühe mit Flädli

\* \* \*

Grüner Salat mit Alpkäse

\* \* \*

Schweinssteak an Pfeffersauce mit  
Butternudeln und Gemüsestrauss

\* \* \*

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 45.00

## Der Urchige

Parmesancreme mit Rohschinken

\* \* \*

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem  
Speck

\* \* \*

Grosis Hackbraten an Cognacsauce mit  
Kartoffelstock und Marktgemüse

\* \* \*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 58.00

## Surf & Turf

Rinds Tartare und Seehasen Rogen

\* \* \*

Krustentier Nage mit Venusmuscheln

\* \* \*

Gebeitzter Lachsücken mit Gin und  
Rande auf Couscous und Stangen

Sellerie

\* \* \*

CH Angus Filet trifft Bärenkreb

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

## Menu & Weine

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen helfen, problemlos ein passendes Menü für Ihren Anlass auszuwählen (ab 10 Personen & Tellerservice). Wir haben eine große Auswahl an auserlesenen Weinen. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des Menüs und des Weines.

→ **Wir können nur ein einheitliches Menü servieren.**

## Organisation

Für eine Beratung, weitere Informationen und die Reservation stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Melden Sie sich vor Ihrem Besuch telefonisch an, damit wir sicher Zeit für Sie finden. Bitte geben Sie uns einen Tag vor Ihrem Anlass, die genaue Personenanzahl bekannt.

## Dekoration

Für Ihren Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine besondere Note. Auf Wunsch können wir die Dekoration für Sie organisieren.

Spezielle Wünsche, welche nicht in unseren Menüvorschlägen vorhanden sind, versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**  
**Patrick Moser und das Unterlachenhof-Team**