



WIRTSHAUS ZUM
UNTERLACHENHOF

Menüvorschläge



Wirtshaus zum Unterlachenhof
Tribtschenstrasse 20
6005 Luzern
Telefon: 041 360 13 58
E-Mail: info@unterlachenhof.ch
Website: unterlachenhof.ch

Apéro

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 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. 42.-

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. 47.-

Vorspeisen

Hausgeräucherte Entenbrust leicht Temperiert mit Balsamico Perlen und Süsskartoffel Espuma	Fr. 22.50
Gebeitzter Lachs rücken mit Gin und Rande auf Couscous und weissem Tomatenschaum	Fr. 21.50
Seeteufel-Lachs Carpaccio begleitet von Fenchel- Orangen Salat	Fr. 21.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Piemonteser-Olivenöl, Knoblauch und Parmesan	Fr. 22.50
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	Fr. 15.00
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. 16.50
Würziges Tatar vom Rind (mild/scharf/sehr scharf)	Fr. 23.50
Hausgemachte Sepia Tagliarini mit Wachtelei und Trüffel	Fr. 19.50
Hausgemachte Krustentier Ravioli mit Balsamico-Honig und Randenschaum	Fr. 22.50

Suppen

Parmesancreme mit Rohschinken	Fr. 13.00
Geschäumte Curry-Zitronengrassuppe mit Black Tiger Spiess	Fr. 13.00
Weisse Tomaten Kaltschale mit Basilikum Chiffonade	Fr. 12.00
	Fr. 11.50
Mais Crème Suppe mit Tiquilla und Tortilla Chip	
Gelbe Randen Suppe mit gersöteten Cashew Nüssen	Fr. 11.00
Melonen-Gin Kaltschale	Fr. 10.50
Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit: Brasato Raviolo	Fr.12.50
Eierstich	Fr. 9.50
Flädli	Fr. 9.50
Portwein/ Cherry	Fr. 11.00

Salate zur Vorspeise

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen	Fr. 15.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Nüssen	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	Fr. 14.50
Cesar Salat mit Maispoularden Brust Streifen, Parmesan Speck und Orange	Fr. 17.50
Saisonale Salatbowle	Fr. 13.50
Grüner Blattsalat	Fr. 9.50

Fleischgerichte zum Hauptgang

Kalbfleisch

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. 42.50
Kalbsfilet Cordon Bleu mit Schinken, Käse dazu Pommes Frites und Gemüse	Fr. 44.00
Wienerschnitzel (Kalbsfilet) mit Pommes Frites und Preiselbeeren	Fr. 41.50
Kalbs Involtini mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken auf Randenrisotto und konfierte Cherry Tomaten	Fr. 44.50
Kalbsschulter Braten an Portweinjus Kartoffel Gratin und Marktgemüse	Fr. 36.50

Rindfleisch

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. 44.50

Rindsentrècote fein aufgeschnitten auf Sauce Béarnaise mit Pommes Croquettes und Gemüse Fr. 42.00

„Surre Mocke“ mit Kartoffelstock und Gemüse (muss 10 Tage im Voraus bestellt werden) Fr. 33.50

Schweinefleisch

Schweins Kotelette Kräuterkruste Merlot Reduktion Mascarpone Risotto und Gemüse Fr. 31.50

Chügelipastetli „Unterlachenhof“ mit Regio frites und Erbsli/Rüebli Fr. 21.50

Unser legendäre Hackbraten an Cognacsauce mit Kartoffelstock und Marktgemüse Fr. 29.50

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. 33.50

Schweins Cordon bleu mit Schinken, Käse Pommes Frites und Gemüse Fr. 35.50

Verschiedene Fleischgerichte

Lammrückenfilet im Kartoffel Mantel Jus hausgemachte Thymian Tagliatelle und gebratenem Gemüse	Fr. 42.50
Gefüllte Pouletbrust mit Kräuter-Frischkäse auf Dörrotomaten Risotto und gebratenes Gemüse	Fr. 29.50
Reis Casimir mit Früchten und Mandeln	Fr. 23.50

Fischgerichte

Black Tiger mit Junglauch, Peperoncini, Tomaten und hausgemachten Sepia Spaghetti mit Safranschaum	Fr. 38.50
Gebratener Zander auf hausgemachten Dörrotomaten- Frischkäse Ravioli begleitet von gefülltem Fenchel und Randenschaum	Fr. 39.50
Gebratene Eglifilet mit Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Broccoli	Fr. 37.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Safran Spaghetti mit Morcheln, Wirz, roten Zwiebeln, Tomaten, Kräuter und gehobelte Belper Knolle	Fr. 25.50
Gemüsevariation mit Rosmarin Kartoffeln	Fr. 26.50
Weißweinrisotto mit Apfel, Baumnüssen und Ziegenfrischkäse	Fr. 25.50
Blätterteigpastete mit Gemüse an feiner Rahmsauce und Pommes Frites	Fr. 19.50
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Venerereis Tomaten-Thymian Sauce	Fr. 26.50

Desserts

Zwetschgensorbet mit <i>Vieille Prune</i>	Fr. 12.00
Frisches Caramelköppli mit Rahm	Fr. 9.50
Mousse au Chocolat mit Rahm	Fr. 12.50
Honigparfait mit <i>Grand Marnier</i>	Fr. 12.50
Ice Cafe Unterlachenhof mit Kirsch	Fr. 12.00
Coupe Dänemark	Fr. 12.00
Halbflüssiger Schokoladenauflauf mit Vanilleeis	Fr. 14.50
Heiße Waldbeeren mit Vanilleglace	Fr. 12.50
Tiramisu einmal anders	Fr. 12.50
Saisonale Wähe mit Rahm	Fr. 7.50
Schokoladen-Mangoschnitte mit <i>Ahorn Glace</i> und Nuss Crumble	Fr. 15.00
Kleine Weckglas Variation pro Stück	Fr. 6.00
Hausgemachtes Cassis Sorbet mit Prosecco	Fr. 12.00
Hausgemachte Vanilleglace und Brownie mit Eierlikör Espuma	Fr. 13.50
Käsevariation aus Frankreich, Italien und der Schweiz mit Feigensenf und Bündner Birnenbrot	Fr. 17.50

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 Bodenständige

Kratbrühe mit Flädli

* * *

Grüner Salat mit Alpkäse

* * *

Schweinssteak an Pfeffersauce mit
Butternudeln und Gemüsestrauss

* * *

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 59.00

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. 89.00

Der Urchige

Parmesancreme mit Rohschinken

* * *

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem
Speck

* * *

Grosis Hackbraten an Cognacsauce mit
Kartoffelstock und Marktgemüse

* * *

Zwetschgenorbet mit Vieille Prune

Fr. 65.00

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. 106.00

Piemonteser Menu

Vitello Tonnato

* * *

Tagliarini mit Trüffel

* * *

Brasato al Barbera Kartoffelstock und
Marktgemüse

* * *

Zabaione mit Amaretti

Fr. 82.00

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