



WIRTSCHAUS 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)

## **Geschätzter Gast.**

**Bitte beachten Sie, dass wir nur ein einheitliches Menü servieren können.**

## **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.

## **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 drei Tage vor Ihrem Anlass, die genaue Personenanzahl bekannt. Wir möchten Sie gerne darauf hinweisen, dass wir Änderung der Personenanzahl nur bis 24h vor dem Anlass berücksichtigen können. Abmeldungen zu einem späteren Zeitpunkt werden zu 100% verrechnet.

## **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**

## 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. 14.00
Weisse Tomaten Kaltschale mit Basilikum Chiffonade	Fr. 13.00
Mais Crème Suppe mit Tiquilla und Tortilla Chip	Fr. 11.50
Gelbe Randen Suppe mit gersöteten Cashew Nüssen	Fr. 11.00
Melonen-Gin Kaltschale	Fr. 11.50
Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit:	
Brasato Raviolo	Fr.14.50
Eierstich	Fr. 9.50
Flädli	Fr. 9.50
Portwein/ Cherry	Fr. 11.00

## Salate zur Vorspeise

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen (Saisonal)	Fr. 15.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Nüssen (Saisonal)	Fr. 13.00
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck (Saisonal)	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. 55.50

Bäggli und Filet vom Kalb Fr. 54.50  
blaue Kartoffeln, Kohlrabi, Thymianschaum

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart Fr. 43.50  
mit Butterrösti

Kalb Cordon Bleu mit Schinken, Käse Fr. 46.00  
dazu Pommes Frites und Gemüse

Wienerschnitzel Fr. 44.50  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Kalbs Involtini mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken Fr. 45.50  
auf Randenrisotto und konfierte Cherry Tomaten

Kalbsschulter Braten an Portweinjus Fr. 38.50  
Kartoffel Gratin und Marktgemüse

### Rindfleisch

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise Fr. 54.50  
mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse

Rindsfilet „Wellington“ Pflaumen-Honig Jus Fr. 53.50  
dazu Pommes Macaire und Gemüsevariation

Rindsfilet Stroganoff leicht scharf Fr. 47.50  
mit Butterrösti

Rindsentrècote fein aufgeschnitten auf Sauce Béarnaise mit  
Pommes Croquettes und Gemüse Fr. 44.00

„Surre Mocke“ mit Kartoffelstock und Gemüse  
(muss 10 Tage im Voraus bestellt werden) Fr. 34.50

## Schweinefleisch

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

Unser legendärer Hackbraten an Cognacsauce  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse Fr. 30.00

Sous vide gegarte Schweinshaxen an Dunkelbier Jus  
Kräuter Kartoffelstock und Speck Bohnen Fr. 32.50

Sous vidierter Schweinsbauch auf Süsskartoffel Püree  
und glasiertes Gemüse Fr. 31.50

Schweinsfilet im Rohschinken Mantel an Rosmarinsauce  
dazu Safranrisotto und Lattich Roulade Fr. 41.50

Schweinssteak an Pfeffersauce  
mit Butternudeln und Gemüse Fr. 29.50

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



## Fischgerichte

Black Tiger mit Junglauch, Peperoncini, Tomaten  
und hausgemachten Sepia Spaghetti mit Safranschaum 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. 26.50

Gemüsevariation mit Rosmarin Kartoffeln Fr. 27.50

Weißweinrisotto mit Apfel, Baumnüssen und Ziegenfrischkäse Fr. 25.50

## Desserts

Zwetschgensorbet mit <i>Vieille Prune</i>	Fr. 13.00
Frisches Caramelköppli mit Rahm	Fr. 9.50
Mousse au Chocolat mit Rahm	Fr. 13.50
Honigparfait mit <i>Grand Marnier</i>	Fr. 12.50
Ice Cafe Unterlachenhof mit Kirsch	Fr. 13.00
Coupe Dänemark	Fr. 13.00
Halbflüssiger Schokoladenauflauf mit Vanilleeis	Fr. 14.50
Heiße Waldbeeren mit Vanilleglace	Fr. 12.50
Tiramisu einmal anders	Fr. 14.50
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. 14.00
Hausgemachte Vanilleglace und Brownie mit Eierlikör Espuma	Fr. 15.50
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 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 Bodenständige

Kratbrühe mit Flädli

\* \* \*

Grüner Salat mit Alpkäse

\* \* \*

Schweinssteak an Pfeffersauce mit  
Butternudeln und Gemüsestrauss

\* \* \*

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 59.00

### Der Urchige

Parmesancreme mit Rohschinken

\* \* \*

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem  
Speck

\* \* \*

Grosis Hackbraten an Cognacsauce mit  
Kartoffelstock und Marktgemüse

\* \* \*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 65.00

## Surf & Turf

Rinds Tartare und Seehasen Rogen

\* \* \*

Krustentier Nage mit Venusmuscheln

\* \* \*

Gebeitzter Lachsriicken mit Gin und  
Rande auf Couscous und Stangen

Sellerie

\* \* \*

CH Angus Filet trifft Bärenkrebs

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