

# Mittagsmenu von 13.01 – 16.01.2026

| Dienstag<br>13.01.2026           |                                                             | Mittwoch<br>14.01.2026                               |                                                                          | Donnerstag<br>15.01.2026                                          |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|                                  |                                                             |                                                      |                                                                          | Freitag<br>16.01.2026                                             |
|                                  | Suppe<br>oder<br>Haussalat                                  | Suppe<br>oder<br>Haussalat                           | Suppe<br>oder<br>Haussalat                                               | Suppe<br>oder<br>Haussalat                                        |
| Menu 1<br>23.50                  | Brätkügeli   Pastetli  <br>Trockenreis  <br>Erbsli   Rüebli | Spaghetti Carbonara  <br>Parmesanflocken  <br>Rucola | Fleischkäse aus dem Ofen  <br>Rotweinjus   Bohnen  <br>Schlosskartoffeln | Poulet Geschnetztes  <br>Paprika-Rahmsauce  <br>Linguine   Gemüse |
| Vegi<br>21.50                    | Cheeseballs  <br>Tomatensauce  <br>Nudeln                   | «Walliser Cholera»  <br>Apfelmus  <br>Blattsalat     | Hausgemachte<br>Gemüselasagne                                            | Gefüllte Peperoni  <br>Cous-Cous   Gemüse  <br>Pilzsauce          |
| Saisonale<br>Empfehlung<br>31.50 | Lammhuf   Thymianjus  <br>Duchesse-Kartoffeln   Blattspinat |                                                      |                                                                          |                                                                   |

Rotwein: Unser Hauswein Merlot & Shiraz i8.40

Weisswein: Chiar di Luna Bianco di Merlot DOC 8.20

Geschätzte Gäste

Wir legen grossen Wert auf eine frische Zubereitung unserer Gerichte. Zudem liegt es uns am Herzen, Food Waste wenn immer möglich zu vermeiden.

Daher kann es vorkommen, dass ein Gericht ausverkauft sein kann.

Wir danken für euer Verständnis.

Herkunft: Rind (Schweiz) Kalb (Schweiz) – Schwein (Schweiz) – Geflügel (Schweiz) – Fisch / Krustentiere (Schweiz/Deutschland & Vietnam) – Brot (Schweiz)

„Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“.

**Wirtshaus zum Unterlachenhof**

Messence GmbH • Tribschenstrasse 20 • 6005 Luzern • Tel. 041 360 13 58 • [info@unterlachenhof.ch](mailto:info@unterlachenhof.ch) • [www.unterlachenhof.ch](http://www.unterlachenhof.ch)