

ESSEN IM ADLER IM JANUAR 2022

18:00 bis 21:30 Uhr

VORSPEISEN

Bruschetta al Pomodoro mit Kapern und Oliven	9.50
Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch und Curry	13.50
Randen-Suppe mit Ricotta-Creme und Croûtons	14.00
Orangen-Fenchel-Salat mit Kalamata Oliven	14.00
Spinat-Salat mit gerösteten Mandeln, Pitabrot und Datteln	15.00
Miesmuschel-Suppe sizilianische Art, mit Rüeblì, Sellerie Cherrytomaten und Peperoncino (leicht pikant)	17.00

HAUPTGÄNGE

Spaghetti mit Miesmuscheln in Weisswein-Sauce	26.00
Spaghetti Aglio e Ooglio e Peperoncino - ein Klassiker	21.00
Orecchiette Laziali Brokkoli, Safran, Knoblauch und Peperoncino	25.00
Orecchiette Calabresi Salciccia mit Fenchel, Cherry-Tomaten und Pecorino Romano	27.00
Stracotto di Manzo mit Oliven, Kapern und Cherrytomaten, serviert mit Polenta	35.00
Schweinsschnitzel mit Pommes	24.00
Lamm-Hackbällchen in Tomaten-Sugo mit Caponata (süss-saures Gemüse)	26.00

DESSERTS

Toblerone Mousse	13.00
Pannacotta al Caramello	11.00
Käseteller mit vier Sorten aus dem Chäs Chäller Luzern	19.00

PANINI

Mit eingelegtem Gemüse oder Schinken oder Salami oder Käse	9.50
--	------

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kreieren wir etwas aus dem obigen Menu.	15.00
---	-------

Wir beziehen (wenn nicht anders vermerkt) Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region.
Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können sowie über verfügbare laktose-/glutenfreie Alternativen informieren unseren Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MWST. KW01-04



Gasthaus
seit 1911