



# Herzlich Willkommen im Gade

Es erwartet Sie eine bodenständige, gutbürgerliche Küche – ehrlich, saisonal, regional und sorgfältig zubereitet. Wir verbinden traditionelle Schweizer Küche mit einem zeitgemässen Anspruch und schaffen Gerichte, die Vertrautes bewahren und dennoch neue Akzente setzen.

Von Dienstag bis Freitag können Sie ein feines Mittagsmenü geniessen.

Wir wünschen Ihnen «en Guete»!

Hédi Challakh und Team

## Wintermenü

### Geräuchertes Lachstartar

mit Zitronen-Kräutercreme  
und geröstetem Sauerteig Brot



### Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen Jus

auf cremigem Selleriepüree  
dazu Grenaille Kartoffel und Rosenkohl



### Zimt-Mascarponecreme

mit Mandel-Crumble und Zwetschgenkompott

CHF 79 pro Person

## **Zum Starten**

<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit hausgemachten Dressings	8
<b>Gemischter Salat</b> mit hausgemachten Dressings	12
<b>Geräuchertes Lachstartar</b> mit Zitronen-Kräutercreme und geröstetem Sauerteig Brot	24
<b>Geschmorte Kalbsbäggli</b> mit Selleriepüree und Ofen-Thymian-Rüebli	24
<b>Rosa Roastbeef</b> mit rotem Randenpüree dazu gepickelte gelbe Rande und Creme fraiche	24
<b>Rindsconsommé</b> mit Flädli und Gemüsejulienne	14
<b>Schwarzwurzelcreme Suppe</b> mit Kräuteröl und Croutons	14

## **Vom Wasser**

<b>Gebackene Eglifilets</b> mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	39
<b>Wolfsbarsch gebraten mit Kräuteröl</b> auf Belugalinsenragout	42
<b>Pochierter Zander mit Meerrettich und Dill</b> auf Buchweizenrisotto dazu Erbsen	44

## **Vom Garten**

<b>Kartoffelrösti mit Meerrettichkräutercreme</b> und mariniertem Ofengemüse	34
<b>Indisches Linsen Dal (vegan)</b> mit Reis	34

## Vom Land

<b>Geschmortes Kalbsbäggli</b> mit Selleriepüree und Ofen-Thymian-Rüebli	44
<b>Rinderschmorbraten vom Schaufelstück</b> mit Kartoffelpüree und Ofengemüse	44
<b>Kalbscordonbleu</b> mit Bergkäse und Schinken dazu Pommes frites und Ofengemüse	(Wartezeit 20 Minuten) 46
<b>Lammracks mit Rosmarinjus</b> mit Polenta-Kräuter-Schnitte und Ratatouille	48
<b>Hauspastetli «Luzerner Art» mit Reis</b> Kalbsbrät, Kalbsfleisch, Poulet und Pilze	39
<b>Rosa gebratene Entenbrut mit Orangen Jus</b> auf cremigem Selleriepüree dazu Grenaille Kartoffel und Rosenkohl	44
<b>Rip Eye Steak 250 gr. mit Kräuterbutter</b> dazu Kartoffel-Parmesanküchlein und Ofengemüse	49

## **Etwas Süsses**

<b>Hausgemachter Apfelstreuselkuchen</b> mit Vanilleeis	14
<b>Geschmorte Rotweibirne</b> mit Walnusseis	14
<b>Zimt-Mascarponecreme</b> mit Mandel-Crumble und Zwetschgenkompott	14

## **Etwas Salziges**

<b>Käseauswahl</b> mit Feigensenf und Nüssen	24
---	----

## **Etwas Kaltes**

<b>Erdbeer-Himbeer-Sorbet</b> mit Champagner	14
<b>Zwetschgen-Sorbet</b> mit Weggiser Vieille Prune	14
<b>Eiskaffee</b> Kaffeeis mit Rahm	14

## **Eis und Sorbet nach Wahl**

Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss Mango-Passionsfrucht, Erdbeer-Himbeer, Zwetschge	
Pro Kugel	4.5
Rahmzuschlag	1.5

## Lebensmitteldeklaration

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

### Herkunft Fleisch

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz/Neuseeland*
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich

\*Kann mit Hormonen als Leistungsförderer, mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

### Herkunft Fisch

Lachs	Norwegen, Zucht
Egli	Estland, Zucht
Wolfsbarsch	Griechenland, Zucht
Zander	Estland, Zucht