

BAMBOU

by Thomas

Bunt gemischter Saisonsalat

und

Kürbissuppe

Schnitzel von der Rindshuft rosa gebraten

an einer Rotwein-Schalotten Sauce mit Kartoffelstampf und Gemüse 23.00

oder

Crêpes gefüllt mit Pilzen an feiner Rahmsauce 23.00

oder

Fangfrische Felchenfilets aus dem Sempachersee pochiert

an einer Weisswein-Kräutersauce mit Reis und Gemüse 44.80

Business Lunch

Carpaccio vom Kalb mit Olivenöl mariniert

und lauwarmen Eierschwämmli an Himbeeressig

oder

Hummersuppe mit knackigen Black Tiger Crevetten

Geschnetzeltes vom Dallenwiler Dammhirsch mit Morchelrahmsauce

dazu Schupfnudeln und Gemüse garnitur

oder

Medaillon vom Seeteufel und Jakobsmuscheln «Provencale»

mit Schalotten, Knoblauch und frischen Gartenkräutern

auf sämigem Weissweinsrisotto und Gemüse 54.00

Tagesdessert

8.00

Donnerstag, 21. September 2017