

Lukullus Speisekarte

Vorspeisen	Ziegenkäse-Tartelet abgestimmt mit Balsamicozwiebeln und buntem Salatbouquet an milder Senfdressing	15
	Knackiger Wintersalat mit warm geräucherter Entenbrust ergänzt von karamellisierten Kürbiskernen harmonisch abgerundet mit einem hausgemachten Chutney	13
	Sämige Hummerbisque mit Courvoisier Cognac parfümiert kombiniert mit Tatar vom bretonischen Hummer und getoasteten Briochescheiben	15
Hauptspeisen	Überbackene Kürbisrouladen mit süsspikanten Sauce begleitet von gebackenen Süsskartoffeln mit Walnüssen und Jungzwiebeln gekrönt mit einer Kugel Curry-Kokosglace	26/ 31
	Kurzgebratene Thunfischwürfel mit Piripiri und Limette mariniert serviert mit sämigem Prosecco Risotto und raffinierter Peperonata	34 / 39
	Aaretaler Durocschwein saftiges Filet in Kombination mit glasierter Brust dazu kräftige Kräutersauce, dazu Trüffel-Kartoffelstampf und glasiertes Marktgemüse	37 / 42
	Duett vom Schweizer Kalb mit Trockenfrüchten gefülltes Kalbsfilet und petit Ragout an sämiger Cognac-Rahmsauce mit Morcheln auf einem Nest von Mohnnudeln und sautiertem Rosenkohl	54
	Grilliertes Bisonentrecôte 250g (CAN) mit Rauchsatz und Portweinjus serviert mit Pommes Allumettes und farbigem Gemüsekorbchen	59
	Weisses Schokoladenkuchlein mit Holunder-Äpfel und Joghurt-Honig-Eis	13
Süssspeisen	Luftiges Vanillemousse kombiniert mit Rumtopf Früchten und mit Gewürz-Meringues	14