




*M*ENÜVORSCHLÄGE AB 18 PERSONEN

März 2011

 Unsere und Tell's Heimatspezialitäten.

VORSPEISEN KALT UND WARM (V = Vegetarisch)

- | | | |
|--------------------------|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Vorspeisenkombination mit gefülltem Rauchlachsrollchen an Ingwersauce, Riesen-Crevette mit Cole-slaw (Rüebli-Chabissalat) Tell's Schuss - Mariniertes Pouletspiesschen an Zitronen-Honigsauce | CHF 22.00 |
| <input type="checkbox"/> | Carpaccio vom Thunfisch mit Tomaten an Traubenkernöl mit Limonenjus | CHF 18.50 |
| <input type="checkbox"/> | Cocktailcrevetten auf Avocado-Tomatenfächer an leichter Cocktail-Sauce | CHF 18.00 |
| <input type="checkbox"/> | Crevettencocktail mit Toast und Butter | CHF 18.00 |
| <input type="checkbox"/> | Gourmetteller mit Hauspastete an Sauce Cumberland, Crevetten und Melone mit Rohschinken | CHF 21.00 |
| <input type="checkbox"/> | Bündner Rohschinken mit süsser Melone | CHF 18.00 |
| <input type="checkbox"/> | Bündner Teller, mit Trockenfleisch, Rohschinken und Salsiz  | CHF 18.00 |
| <input type="checkbox"/> | Vitello Tonato, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce mit einem Bouquet von Blattsalaten | CHF 18.00 |
| <input type="checkbox"/> | Frische Pilze in einem Netz aus Blätterteig auf Ruccola gebettet mit Balsamico - Trüffeljus vollendet (V) | CHF 18.00 |
| <input type="checkbox"/> | Grilliertes Gemüse in Olivenöl mariniert mit Trüffelöl parfümierte Kartoffel-Tortilla (kleine Kartoffel-Omelette / V) | CHF 19.00 |
| <input type="checkbox"/> | Ein Duett von weissem und grünem Spargel – Mousse begleitet von Nüsslisalat und Löwenzahn (V / März bis Juni) | CHF 19.00 |
| <input type="checkbox"/> | Wildschwein-Rohschinken gerollt mit Preiselbeerschaum begleitet von herbstlichen Salaten (Herbst & Winter) | CHF 19.00 |
| <input type="checkbox"/> | * Felchenfilet Zuger Art  im Weisswein pochiert an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit <input type="checkbox"/> Reis, <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Kefen oder <input type="checkbox"/> Spinat | CHF 22.00 |
| <input type="checkbox"/> | * Felchenfilet gebraten nach Luzerner Art  mit Salzkartoffeln oder Reis | CHF 22.00 |
| <input type="checkbox"/> | * Fischragout mit Crevetten an leichter Safransauce im Blätterteigschiffli serviert | CHF 23.00 |

* Auch als Hauptgang erhältlich,
weitere Fischspezialitäten finden sie auf der aktuellen a la carte Karte.


AUS DEM *S*UPPENTOPF

- | | | |
|--------------------------|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Sherry | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Klare Gemüsesuppe nach Luzerner Art  | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Bouillon mit Flädli | CHF 10.50 |
| <input type="checkbox"/> | Kraftbrühe mit Griessnocken | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tomatensuppe mit Basilikumschaum | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Süssmaiscremesuppe mit Tortilla-Chips | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Karottencreme mit Ingwer | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tom-kha-Gai (leicht pikante Kokos-Pouletsuppe mit Zitronengras und Ingwer) | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Spargel-Cappuccino mit Spargelstroh (Frühling) | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Cremige Bärlauchsuppe mit Randenstroh (Frühling)  | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Kleine Bündner Gerstensuppe  | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tessiner Minestrone mit geröstetem Olivenbrot  | CHF 12.00 |
| <input type="checkbox"/> | Morchelrahmsüppchen nach Weggiser Art  mit Gemüsestreifen und Röstbrot | CHF 14.00 |
| <input type="checkbox"/> | Kürbisschaumsüppchen mit Amaretto (Herbst und Winter) | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Kastanienrahmsüppchen (Herbst und Winter) | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | „Gazpaccho“ Spanische Tomaten-Gurkensuppe erfrischend serviert (Sommer) | CHF 12.00 |
| <input type="checkbox"/> | Melonenkaltschale mit Portwein vollendet (Sommer) | CHF 13.00 |





EDLE VIP *S*ÜPPCHEN

- | | | |
|--------------------------|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Kartoffelschaumsüppchen mit Trüffelöl parfümiert | CHF 14.— |
| <input type="checkbox"/> | Klare Kraftbrühe mit einem Pilzbonbon und Gemüsestreifen | CHF 14.50 |
| <input type="checkbox"/> | Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestängel | CHF 14.50 |
| <input type="checkbox"/> | Hummercremesuppe mit Brantwein veredelt | CHF 14.50 |
| <input type="checkbox"/> | Aktuelle und saisonale Suppen finden Sie zusätzlich auf der a la carte Karte. | |




AUSFLUG INS GRÜNE, UNSERE *S*ALATE

- | | | |
|--------------------------|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Tell's Salat  | CHF 10.50 |
| | Saisonaler Blattsalat mit Apfelstückli an einem Apfel- Baumnussdressing | |
| <input type="checkbox"/> | Gemischter Salat | CHF 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Blattsalat mit Schiffsdressing und Brotwürfeli | CHF 9.00 |
| <input type="checkbox"/> | Blattsalat mit Nüssen und Trauben an einem Traubenkernöl-Dressing | CHF 10.50 |
| <input type="checkbox"/> | Nüsslisalat mit Ei (Winter und Frühling) | CHF 11.50 |


*S*ALATE MIT ZUSATZ

- | | | |
|--------------------------|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Pilzen  | CHF 14.00 |
| | an unserem Hausdressing mit Sbrinz-chips | |
| <input type="checkbox"/> | Tessiner Salat, Blattsalatnest mit Bündner Rohschinken  | CHF 14.50 |
| | an Merlot-Balsamicodressing | |
| <input type="checkbox"/> | Tomatensalat mit Hüttenkäse  | CHF 12.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tomate mit Mozzarella, Basilikumpesto, Balsamico und Olivenöl | CHF 14.50 |
| <input type="checkbox"/> | Nüsslisalat mit grünen Spargeln und Randen-Apfel-Chutney (Frühling)  | CHF 14.50 |

EDLE *K*APITÄNSSALATE

- | | | |
|--------------------------|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen an einem Honig-Balsamicodressing. | CHF 15.00 |
| <input type="checkbox"/> | Bouquet von Blattsalaten mit Rauchlachsstreifen an Dilldressing | CHF 15.00 |
| <input type="checkbox"/> | Saisonale Salate mit mariniertem Felchenfilet  | CHF 16.50 |
| <input type="checkbox"/> | Blattsalate mit geräuchten Forellenfiletstreifen  | CHF 16.— |
| | begleitet von Apfel-Meerrettichschaum | |
| <input type="checkbox"/> | Bunter Blattsalat mit sautierten Kalbsmilken  | CHF 15.— |
| | an einer fruchtigen Hagebuttensauce | |




HAUPTGERICHTE MIT *R*INDFLEISCH

- „Schmorbraten“  CHF 34.50
Rindsbraten im Hopfen & Malz geschmort
Mit „Ris ond Bohr“ Urner Lauchrisotto mit Apfelwein, Sbrinz und geröstete Zwiebeln
Grüne Bohnen und glacierte Karotten
- oder mit Polenta nach Tessiner Art Risotto Nudeln Spätzli
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise CHF 48.00
 Rindsfilet-Medailon mit Sauce Bearnaise CHF 56.00

Beilagen nach Wahl:



- Röstikroketten und saisonales Gemüse vom Markt
 Goldgelber Kartoffelgratin und saisonales Gemüse vom Markt
 Ofen-Kartoffel mit Sauerrahm und Grillgemüse
 Kartoffelgaletten und saisonales Gemüse vom Markt

HAUPTSTATIONEN *K*ALBFLEISCH


- Zarter Kalbsschulterbraten an einer Tessiner Rotweinsauce  CHF 34.50
Serviert mit breiten Hausmachernudeln und Gemüse vom Markt
- Kalbschnitzel „Wilhelm Tell“  CHF 39.00
mit karamellisierter Apfelscheibe an Calvadosrahmsauce
serviert mit Tagliatelle-Teigwaren
- Kalbfleischroulade mit Spinat und Bündner Rohschinken gefüllt  CHF 39.00
serviert mit Ris ond Bohr
Urner Lauchrisotto mit Apfelwein, Sbrinz und gerösteten Zwiebeln

- Zürcher Geschnetzeltes  CHF 36.50
Kalbfleischstreifen an Champignonrahmsauce mit goldgelber Rösti
- Saltimbocca a la Romana CHF 39.00
Zarte Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken belegt an einer MarsalasaUCE
Beilage : Weisswein-Risotto oder Safran-Ruccola-Nudeln
- Piccata Milanese CHF 39.00
Kalbsschnitzel in einer Käse-Ei-Hülle gebraten
Beilage : Safranrisotto Tomatenspaghetti
- Zarte Kalbsschnitzel mit Pilzen und einem Hauch von Bourbon CHF 39.00
Kartoffel-Gnocchi mit saisonalem Gemüse
- Zarte Kalbschnitzel auf einem Spargel-Morchelragout CHF 42.00
an einer kräftigen Portweinsauce mit Tagliatelle-Teigwaren (Frühling)
- Riz Casimir , Kalbsgeschnetzeltes an würziger Currysauce CHF 36.50
Garniert mit Früchten und knusprigem Linsenmehlchips begleitet von Basmatireis
- Kalbshaxe „Cremolata“ CHF 36.00
Glasierte Kalbshaxe an einer reichhaltigen Gemüsesauce
Beilage : Tessiner Rahmpolenta Weissweinrisotto und grünen Bohnen
- Kalbsfiletmedaillons an einer Limettensauce CHF 56.00
Serviert mit Champagner-Risotto und mit Broccoli gefüllter Tomate
- Gebratenes Kalbssteak an cremigen Morchelsauce CHF 48.00
Goldgelber Kartoffelgratin und saisonales Gemüse vom Markt
- Jedes oben aufgeführte Kalbfleischgericht ist auch mit Schweinefleisch erhältlich

HAUPTGERICHTE MIT *S*CHWEINEFLEISCH

- Gebratenes Schweinsteak mit Kräuterbutter CHF 32.00
Begleitet von saisonaler Gemüse garnitur
- Beilagen Kartoffelkroketten Pommes frites Nudeln Pikante Kartoffelschnitze
- Schweinsfilet vom Grill an einem Blauburgunderjus CHF 41.00
mit goldgelbem Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt
- Exotisch mariniertes Schweinsfiletmedailon CHF 41.00
an einer leichten Kokos-Currysauce serviert mit Parfümreis und roten Linsen
- Berner Teller  CHF 34.50
Mageres Siedfleisch, Geräuchertes Rippli, Speck und Berner Zungenwurst
Serviert mit Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut (Herbst und Winter)
- Luzerner Chögalipastetli  CHF 29.50
Kalbs-Brätchögali an Champignonrahmsauce im Blätterteigpastetli serviert
mit Erbsen und Rüepli

HAUPTGERICHTE MIT *G*EFLÜGEL

- Tell's Geschnetztes, Pouletbruststreifen mit Speckstreifen  CHF 29.50
und Apfelstückli an Apfelsauce mit Teigwaren


- Marinierte Maispouletbrust im Ofen gebraten CHF 34.00
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

- Maispouletbrust im Pancettaspeckmantel CHF 36.00
an einer Portweinsauce mit cremigem Champagner-Spargelrisotto (Frühling)

- Sautiertes Perlhuhnbrüstchen an einem Burgunderjus CHF 38.00
auf Wirsing geschmiegt und begleitet von Serviettenknödel (Herbst und Winter)

HAUPTGERICHTE MIT *K*ANINCHEN


- Kaninchenrückenfilet an einer Pommerysenfsauce CHF 34.—
auf Ratatouille-Gemüse mit Pesto-Tagliatelle


- Kaninchenrückenfilet im Speckmantel an kräftiger  CHF 34.—
Tessiner - Merlotsauce serviert mit überbackenen Polenta-Lauchschnitten

- Sautiertes Kaninchenrückenfilet mit Speck CHF 34.50
An einer Kastanien-Preiselbeersauce
im Einklang mit Apfelrotkraut und goldgelben Spätzli (Herbst und Winter)

*V*EGETARISCHE GERICHTE

Die aktuellen vegetarischen Gerichte finden Sie auf unserer a la carte Karte.
Gerne beraten wir Sie dies bezüglich.

Äpler-Makronen  CHF 26.50
Makronen mit Kartoffel, Käse und Rahm im Ofen überbacken mit Röstzwiebeln
Mit Apfelmus + CHF 2.80

Fondue  Preis je nach Auswahl
Eine Auswahl von über 50 verschiedenen Fondues
finden sie auf der entsprechenden Rubrik als PDF Datei.

*S*PAGHETTI-PLAUSCH CHF 49.80

Bunter Blattsalat mit Crôutons mit Schiffsdressing vollendet.

Ein Spaghetti Buffet mit fünf verschiedenen Saucen und Reibkäse
Basilikum-Pesto, Carbonara, Tomatensauce, Bolonaise, Thonsauce

Süssmostcreme „ Wilhelm Tell „ mit Vanilleglace
Baumnüssen, Knusperstreusel und Rahm garniert.
oder

Gebrannte Creme mit Merenque, Vanilleeis und Schlagrahm
oder

Limonensorbet mit Vodka, Prosecco oder Orangensaft.

Möglich im Ankerstübli oder in der Kajüte bei exklusiver Benützung.

NACHTISCH

KÄSE

Käseplatte ab 700 g. bis 1300 g.

Auserlesene Sorten, vorgeschnitten, nach Sorte benannt, garniert und auf Holzplatte angerichtet. Dazu Birnenbrot und Ruchbrot

100 gr. Käse gemischt

CHF 15.—

Durchschnittswert pro Person auf die ganze Gruppe gerechnet.

Als Ergänzung zur Süßspeise. 30 Gramm

Als Nachtisch anstelle der Süßspeise 100 Gramm

Dessert-Weichkäse „Stanser Flade“

CHF 35.—

Unpasteurisierte Rohmilch leicht flüssig und rezent, in der Holzrinde





Begleitet mit Birnenbrot, Früchten und Nüssen als Ergänzung zum süßen Dessert.

(1 Stück ca. 300 g für 10 - 15 Personen)

Dessertkäse auf Teller angerichtet


CHF 15.--

SÜSSSPEISEN

-
- | | | |
|--------------------------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> | Dessertbuffet (min. 40 Personen) | 18.50 |
| | Frischer Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Merinques mit Rahm, Tiramisu, Mousse au chocolat, Caramelköpfli, Mini Cremeschnitten Vanilleglace und Limonensorbet | |
| <input type="checkbox"/> | „Dessertteller“ | 15.50 |
| | Fünf verschiedene Leckereien die auf ihren Geschmack abgestimmt werden. | |
| <input type="checkbox"/> | Hochzeitstorte | 14.50 |
| | Als Ergänzung zum Dessertbuffet oder als Hauptspektakel. Mehrstöckig, mit roten Marzipanrosen und saisonalen Aromen. | |
| <input type="checkbox"/> | Dessert vom Kapitänsdinner. Jeden Monat neu was leckeres. | 12.50 |
| | Ein kleines spezielles Dessert nach einem Mehrgang-Menu. | |
| <input type="checkbox"/> | Süssmostcreme „ Wilhelm Tell „ mit Vanilleglace  | 10.80 |
| | Baumnüssen, Knusperstreusel und Rahm garniert. | |
| <input type="checkbox"/> | Gebrannte Creme mit Merenque, Vanilleeis und Schlagrahm  | 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Luzerner Lebkuchen mit Birnenweggen und Schlagrahm  mit Vanilleglace | 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Apfelchüechli mit Vanillesauce  | 10.80 |
| <input type="checkbox"/> | Hausgemachte Caramelköpfli mit Rahmrosette | 7.50 |
| | <input type="checkbox"/> Zusätzlich mit Früchten garniert | 9.50 |
| <input type="checkbox"/> | „Proseccosorbet“, Zitronensorbet mit Prosecco | 10.80 |
| <input type="checkbox"/> | Früchteteller mit Joghurtglace | 10.80 |
| <input type="checkbox"/> | „Schoggitraum“, Mousse au chocolat mit Tiramisuglace | 11.50 |
| <input type="checkbox"/> | Warme Beeren mit Vanilleglace | 10.50 |
| <input type="checkbox"/> | Ananasschiffchen auf Orangenfond mit Vanilleglace | 15.50 |

WEITERE *M*ENUVORSCHLÄGE

Folgende Titel finden Sie auf www.schiffrestaurant.ch

- Aperovorschläge
- Das Kapitänsdinner
- Die aktuelle a la carte Monatskarte
- Fondue chinoise und über 50 verschiedene Käsefondue 
- Brunch ab 60 Personen
- Frühstücksbuffet ab 30 Personen von 10.00 Uhr bis 13.00 (13.30)
- Buffet die kulinarische Kreuzfahrt 60 bis 200 Personen.
- Glacekarte mit Fotos
- Kinderkarte
- Wein & Getränkekarte

*W*ICHTIG ZU WISSEN

Bankettbesprechung Bitte Termin vereinbaren.

Die Küche ist regulär von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet.
Die Süssspeise servieren wir Ihnen gerne bis 22.30 Uhr (23.00 Uhr).
Ausserhalb dieser Zeiten kommt ein Nachzuschlag von 10 % zum tragen.

Wir bitten Sie die Bankettbestimmungen genau zu lesen.
Die Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Sortiments- , Produktherkunft und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

WILHELM TELL

S C H I F F R E S T A U R A N T . C H

KONTAKT

Familie Eduard Räber
Vor Anker an der Landungsbrücke 9
CH-6006 Luzern

Telefon 0041 41 410 23 30
Fax 0041 41 410 23 29
wilhelmtell@schiffrestaurant.ch

ZAHLUNGSVERBINDUNG

Swiss Post – PostFinance
Nordring 8
CH-3030 Bern

IBAN CH 91 0900 0000 6014 3953 9
BIC POFICHBEXX

IHRE NOTIZEN

