

Genuss, Gastfreundschaft und Gesundheit

Liebe Gäste

Seit jeher pflegen wir im Restaurant Hof eine Kultur, die sich am Kostbaren orientiert. Unser Küchenchef Kay Kriester und sein Team verwenden ausschliesslich frische, qualitätsvolle Produkte, die von ihm und seiner Küchencrew mit grosser Sorgfalt ausgesucht und mit Liebe und Leidenschaft zubereitet werden.

Ihr Wohlergehen und der kulinarische Genuss stehen bei uns an erster Stelle. Und weil wir der Meinung sind, dass dies für alle Gäste gelten sollte, bereiten wir jetzt die meisten Gerichte, die Sie auf der Speisekarte finden, auch **Gluten frei** zu. Nicht ohne Stolz dürfen wir behaupten, weitherum das reichhaltigste Angebot für Gluten-Allergiker anzubieten.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter vor Ihrer Bestellung über eine Allergie

Nun laden wir Sie herzlich ein zu genussvollen Momenten im Restaurant Hof. Freuen Sie sich am inspirierenden und entspannten Ambiente und auf die Köstlichkeiten aus unserer Küche. Gönnen Sie sich ein wenig Musse und lassen Sie Ihre Gedanken frei. Denn, wie Franz Grillparzer schon sagte: Monde und Jahre vergehen, aber ein schöner Moment leuchtet das Leben hindurch!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen Guten Appetit – mit oder ohne Gluten!

Herzlich

Ihre Gastgeber

Susanne und Patric Graber-Ulrich

und das ganze Team

Unsere Cordon-Bleus

§	Cordon-Bleu „Waldstätterhof“ Gefüllt mit Landrauchschinken und Mozzarella	vom Schwein	CHF	34.50
		vom Kalb	CHF	40.50
§	Cordon-Bleu „Jägerart“ Gefüllt mit Hinterschinken, Pilzen und Gruyère	vom Schwein	CHF	33.50
		vom Kalb	CHF	39.50
§	Cordon-Bleu „Gorgonzola“ Gefüllt mit Hinterschinken und Gorgonzola	vom Schwein	CHF	31.50
		vom Kalb	CHF	37.50
§	Cordon-Bleu „XXL“ (400g) Gefüllt mit Hinterschinken, Salbei und Gruyère Benötigt 30 Minuten Zubereitungszeit	vom Schwein	CHF	43.50
		vom Kalb	CHF	49.50

Unsere Cordon-Bleus servieren wir wahlweise mit Pommes frites oder Krokette, sowie mit gemischtem Gemüse.

Unsere Cordon-Bleus

§ Poulet-Cordon-Bleu „Luzerner Art“ CHF 32.50
Gefüllt mit Hinterschinken und Luzerner Rahmkäse

Vegetarische Cordon-Bleus

Sellerie-Cordon-Bleu im Semmel-Pistazien-Mantel CHF 25.00
Gefüllt mit Bergkäse und Ananas

§ Quorn-Cordon-Bleu CHF 27.00
Gefüllt mit Fontal-Suisse und Basilikum

Unsere Cordon-Bleus servieren wir wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten sowie mit gemischtem Gemüse.

Fondue Chinoise

Ab 2 Personen

pro Person

CHF 51.00

Als Vorspeise zu Ihrem Fleischfondue erhalten Sie einen knackigen, gemischten Salat in der Schüssel.

Geniessen Sie die Vielfalt unseres erstklassigen Fleischangebotes: Rind-, Kalb-, Lamm- und Pouletfleisch, geschnitten in kleinen Häppchen, die Sie in der würzigen Bouillon selbst garen.

Dazu servieren wir 6 hausgemachte Saucen, viele gluschtige Beilagen und Wahlweise Pommes Frites oder Reis.

Jeden Freitag

servieren wir das Fleischfondue vom Buffet à discrétion

pro Person

CHF 51.00

Starten Sie mit einem knackigen gemischten Salat.
Geniessen Sie die verschiedenen Fleischsorten, grosser Auswahl an hausgemachten Saucen und verschiedenen gluschtigen Beilagen

Salatvariationen

- § 0 **Winterliche Salatschüssel**
Bunte Salate verfeinert mit Rucola, Sprossen,
Nüssen und Belper Knolle an Feigen-Vinaigrette CHF 13.00
- § **Original Ceasar Salat**
Knackiger Lattich
mit Croutons und Parmesan CHF 14.50

Vorspeisen

- Tomaten Bruschetta „mal anders“**
serviert im Weck-Glas auf Rucola
mit violetten Zwiebeln und Schnittlauch
knuspriges Baguette
und einer Mozzarella-Rohschinken-Praline CHF 12.50
- Lachstatar im Weck-Glas (NOR)**
auf rohem Fenchelsalat
mit Meerrettichschaum
an Grissini-Salzstangen-Mikado CHF 14.50

Vorspeisen

§	Carpaccio vom Rind (CH) dünn geschnittene Rindshuft mit Rucola und gehobelter Belper Knolle und Himbeer-Balsamico-Essig und Olivenöl	CHF 17.00
---	--	-----------

Suppen

∅	Tagessuppe (unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gern)	CHF 6.50
§ ∅	Gemüsebouillon mit Flädli	CHF 6.50
∅	Weissweinschaumsüppchen mit Croûtons	CHF 10.50
§ ∅	Karotten-Ingwer-Suppe	CHF 10.50

Unser Küchenchef Kay Kriester empfiehlt

Für Sie am Tisch angerichtet

von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr

§

Tatar von der Rindshuft (CH)

zubereitet nach Ihrem Wunsch

normal	CHF	36.00
Vorspeise	CHF	28.00

Entrecôte double (CH) ab 2 Personen

mit Sauce Béarnaise

serviert mit Pommes Dauphine und Gemüsevariation

§

mit anderer Beilage glutenfrei erhältlich

pro Person	CHF	41.00
------------	-----	-------

Fleischgerichte

- § **Maispoulardenbrust (F)**
mit Kefen und Dörrotomaten
Polenta Halbmonden
auf Schalotten-Confit
mit anderer Beilage glutenfrei erhältlich CHF 34.00
- § **Rindsentrecôte im Pfännli (CH)**
mit Butter Café de Paris, Bratkartoffeln
und Tomate nach provenzalischer Art CHF 38.00
- § **Wiener Schnitzel vom Kalb (CH)**
mit Pommes frites
und frischem Saisongemüse CHF 36.00

Fischkreationen

- § **Grillierte Felchenfilets „Luzerner Art“ (CH/D)**
verfeinert mit Zitrone, Kapern und Tomaten
Salzkartoffeln CHF 34.00
- § **Isländisches Saiblingsfilet**
zart gedämpft, auf Gemüsestreifen
mit Kräuterhollandaise
und Reistimbale CHF 36.00

Schweizergerichte

- § **Hier geht es um die Wurst...**
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce (CH) CHF 19.50
mit goldbrauner Rösti
- § **Der Klassiker...**
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art (CH) CHF 36.00
mit goldbrauner, knuspriger Rösti
- Eine Luzerner Spezialität...**
Lozärner Chügelipastetli mit Erbsli und Baby Karotten CHF 24.50
Kalbfleischbällchen und Pilze in feiner Rahmsauce
§ auf Anfrage glutenfrei erhältlich
- ∅ **Eine Spezialität aus der Westschweiz...**
Käsefondue mit Brotwürfeln und Kartoffeln, CHF 25.00
Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben
§ serviert im Spezial-Caquelon
- § ∅ **Wie wäre es mit einer feinen Rösti?**
überbacken mit Bergkäse CHF 19.50
§ mit Speck und Schinken, garniert mit einem Spiegelei CHF 20.50

Vegetarische Gerichte

§ 7 **Ein Innerschweizer Gericht...**
Äpler Hörnli
mit gerösteten Zwiebeln und frischem Apfelmus CHF 19.50

7 **Ravioli**
gefüllt mit Appenzeller Käse und Baumnüssen
an einer Feigensauce CHF 26.00

Wahlweise Quorn oder Tofu auf folgende Art zubereitet:

§ Als Geschnetzeltes an leichter Rahmsauce
mit Champignons und goldgelber Rösti CHF 26.50

Im Blätterteigpastetli mit Champignons an feiner Rahmsauce
mit Reistimbale und Saisongemüse CHF 26.50
§ auf Anfrage glutenfrei erhältlich

Tofu: Sojabohnen aus kontrolliert biologischen Anbau werden aufgeweicht und püriert. Wussten Sie, dass das erste Tofu-Rezept bereits 164 v. Chr. entwickelt wurde?

Quorn: Hergestellt aus dem Eiweiss eines Pilzes, der auf natürliche Weise im Boden gedeiht. Quorn besticht durch seinen geringen Fettgehalt und ist frei von Cholesterin. Dafür reich an Ballaststoffen und hochwertigem Eiweiss

