

Goût, hospitalité et santé

Chers Clients

La culture de l'excellence a toujours été à l'honneur dans notre restaurant Hof. Notre chef de cuisine Eveline Halter et son équipe utilisent exclusivement des produits frais et de qualité. Sélectionnés avec le plus grand soin, ils sont préparés avec amour et passion.

Votre bien-être et les plaisirs de la table sont au premier rang de nos préoccupations. Nous estimons dès lors que chacun de nos clients doit pouvoir en bénéficier. C'est pourquoi la plupart de plats de notre carte sont proposés aussi **sans gluten**. Nous sommes fiers de proposer aux personnes intolérantes au gluten le plus grand choix en la matière.

Nous vous invitons à savourer de délicieux moments dans notre restaurant Hof. Profitez de son ambiance détendue pour trouver l'inspiration et déguster les délices de notre cuisine. Accordez-vous du bon temps et laissez vaquer librement votre esprit. Car, pour citer Franz Grillparzer, les lunes et les années passent, mais un bon moment illumine toute une vie!









Nous vous souhaitons bon appétit – avec ou sans gluten!

Cordialement,

Vos hôtes Susanne et Patric Graber

et toute leur équipe

Légèreté estivale

- | | | | |
|--|---|-----|-------|
|  | Soupe froide au concombre et piment, crème fraîche au chili et crostinis à l'ail | CHF | 11.50 |
| 
 | Salade de tomates et mozzarella de bufala suisse marinée à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique, pesto au basilic, oignons et poivre | CHF | 18.50 |
| 
 | Fromage de chèvre tiède sur carpaccio de betteraves
Salade d'herbes sauvages et chutney de nectarines | CHF | 24.50 |
|  | Duo de melon aux lanières de poulet sautées
et bouquet de salade avec dressing au curry et sésame | CHF | 31.00 |
|  | Végétarien: aux lanières de quorn | CHF | 26.50 |
|  | Plat de roastbeef froid et laitue iceberg
Petites pommes de terre sautées et sauce tartare | CHF | 32.50 |
| | Plat géant de salade mêlée aux filets frits de perche (DE)
en pâte Tempura et dip de yaourt au concombre | CHF | 36.50 |



plats végétariens



plats sans gluten

La fondue chinoise



À partir de 2 personnes

prix par personne CHF 51.00

Comme entrée pour votre fondue chinoise, nous vous servons une salade mêlée.

Profitez de la copiosité de nos viandes de première qualité: Boeuf, veau, agneau et poulet coupés en petites bouchées, que vous pouvez cuire vous-mêmes dans le bouillon savoureux.

Avec la viande, nous vous servons six sauces, plusieurs garnitures et au choix frites ou riz.

Chaque vendredi (octobre à avril), nous préparons un buffet à discrétion avec la fondue chinoise

prix par personne CHF 51.00

Commencez avec une salade mêlée. Savourez les viandes différentes, le choix de 16 sauces et les garnitures.



plats végétariens




plats sans gluten

Pour commencer ou pour la petite faim



Plat d'apéritif

avec jambon cru et cuit, viande séchée des Grisons, CHF 23.00
morceaux de fromage, raifort, olives, cornichons et petits oignons blancs
servi avec pain de levain et beurre aux herbes maison

Tartare de boeuf (de 12:00 à 14:00 et de 17:30 à 21.45 heures)

 préparé à votre table selon votre désir (90g) CHF 28.00
servi avec toast et beurre

Saladier "Waldstätterhof"

 Saladier avec laitue, roquette, pousses, noix et fromage de Belp (BE) CHF 13.00
 Vinaigrette aux figues





Salade verte

 servie avec notre dressing maison CHF 9.00

Salade mêlée

 servie avec notre dressing maison CHF 11.00

Les potages

 Minestrone à la tessinoise	CHF 10.50
 Potage du jour (veuillez vous informer auprès de nos employés)	CHF 6.50
  Bouillon de légumes Célestine	CHF 6.50

Poularde "Ribelmals": Une spécialité de Mörschwil (St.-Gall)

La poularde "Ribelmals" est une espèce qui grandit très lentement. Les animaux sont tenus en troupeaux petits, conformément aux besoins de l'espèce. Leur fourrage est formé presque uniquement de maïs "Ribel", produit de la Ribelmals AOP, dans la Vallée du Rhin, Saint-Gall. Ce maïs a une tradition de plus de 300 ans.

L'élevage des poulardes dure presque le double de celui des poulets traditionnels. Grâce au fourrage spécial et à la croissance lente, les poulardes ont un goût exceptionnel. Essayez-le vous-mêmes!

Poularde "Ribelmals"

Magret de poularde poêlé et sauce au vin de Porto CHF 44.00
Risotto au safran et petits légumes glacés



plats végétariens



plats sans gluten

Les viandes

Casserole "Waldstätterhof"



Saucisse de veau ou de porc du boucher lucernois Doggwiler
Roesti au beurre, lard sauté et un œuf bio au plat
Sauce aux oignons

CHF 26.50

Pain de viande aux herbes

Pain maison de viande de veau aux herbes et légumes de racines
accompagné de neige de pommes de terre et légumes

CHF 29.00



Emincé à la zurichoise

Emincé de veau en sauce légère aux champignons
Roesti croquante

CHF 38.00



plats végétariens



plats sans gluten

Une spécialité lucernoise: "Lozärner Fritschipastetli"

Boulettes de veau en sauce demi-glace
et raisins secs marinés en Cognac
servies en vol-au-vent
accompagné de légumes de la saison

CHF 36.50

Cordon Bleu „Safran“



farci de jambon fumé du pays, fils de safran
et fromage montagnard, accompagné
de frites

de porc
de veau

CHF 37.50

CHF 43.50

Entrecôte de bœuf en casserole



avec sauce béarnaise, pommes de terre sautées,
légumes et tomate à la provençale

CHF 41.00




plats végétariens



plats sans gluten


Tartare de bœuf (de 12:00 à 14:00 et de 17:30 à 21.45 heures)

 préparé à votre table selon votre désir (160g) CHF 36.00
servi avec toast et beurre

Un plat de notre voisin oriental

 "Wiener Schnitzel" original de veau CHF 38.00
accompagné de frites et légumes

„Roesti “

 Roesti de pommes de terre CHF 22.50
avec lard et jambon, garnie avec un œuf bio au plat

Les poissons

Le féra à la lucernoise



Filet de féra poêlé
avec citron, câpres et tomate
Pommes de terre nature et légumes du marché

CHF 37.00

L'omble chevalier de Bremgarten



Filet d'omble chevalier aux artichauts et tomates séchées
servi sur épinards en branches
Risotto aux oranges

CHF 39.00



plats végétariens




plats sans gluten

Les plats végétariens

Roesti au fromage

-  Roesti croquante de pommes de terre
 gratinée au fromage montagnard savoureux
- CHF 19.50


Pasta farcie

-  "Saccottini" farcis aux cèpes
tournés en beurre noir avec sauge et champignons
servis avec fromage de Belp effilé
- CHF 25.00



„Äpler Hörnli“

-  Macaronis en fine sauce crémeuse
 garnis d'oignons rissolés
servis avec compote de pommes
 (sans gluten sur demande)
- CHF 21.00

Une spécialité de la Suisse romande

-  Fondue au fromage du fromager lucernois Barmettler
servie avec croûtons et petites pommes de terre,
cornichons, oignons blancs et petits épis de maïs CHF 27.00


"Falafel"

-  Boulettes **végétaliennes** de pois chiches CHF 26.50
sur légumes et tomates grillées
 servies avec pommes de terre sautées

Emincé à la zurichoise

-  **Tofu ou quorn** émincé CHF 26.50
 Sauce légère aux champignons
Roesti croquante

" Vol-au-vent végé"

-  **Tofu ou quorn** servi en vol-au-vent CHF 26.50
en sauce crémeuse légère aux champignons
servi avec riz et légumes de la saison
 (sans gluten sur demande)

Tofu: Les pousses de soja issues de l'agriculture biologique sont mises à tremper et réduites en purée. Saviez-vous que la première recette de tofu remonte à 164 av. J.-C.?

Quorn: Le quorn est issue de la protéine d'un champignon présent à l'état naturel dans le sol. Très apprécié pour sa faible teneur en matières grasses et son absence de cholestérol, il est riche en fibres et en protéines de haute qualité.

Déclaration des viandes

Porc, bœuf, veau et viande hachée
Jambon cru et cuit, viande séchée des Grisons
Poulet
Poularde "Ribelmals"

CH Boucherie Gabriel, Wolfenschiessen/LU
CH
CH
CH Geflügelgourmet Mörschwil, SG

Déclaration des poissons

Féra
Omble chevalier

CH
CH

Fondue de fromage

CH Fromagerie Barmettler, Lucerne

