

Des Balances Luzern

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Trio von geräucherter Entenbrust, Roulade und gebratener Entenleber
 Petersilienwurzel, Apfel und Rinde 31.-/46.-
 Weinempfehlung
 Cherve Blanc Solaris 2020, CHF 9.50/lt
 Jonas Hunkeler / Oberkirch, Luzern

Winter-Spinat Suppe mit pochiertem Wachzelei
 Kalbsfilet-Tatar 15.-/19.-
 Weinempfehlung
 Pinot Bianco Kratzberg 2020, CHF 10.00/lt
 Elena Walch / Südtirol, Italien

Ragout und Milken vom Kalb
 Kartoffel-Espuma, Eigelboreme und Schnittlauch 25.-/45.-
 Weinempfehlung
 Sancerre La Moussière 2020, CHF 9.00/lt
 Stéphane Mellet / Sancerre (Frankreich)

Winterkabeljau im Parko-Mantel an Meerrettich Sauce
 Selleriespinat, wilder Broccoli und Kräuter-Emulsion 31.-/49.-
 Weinempfehlung
 Chardonnay «St» 2020, CHF 9.50/lt
 Wengert Spies / Mosel (Deutschland)

Gebratenes Bisonfilet an Trüffelfas
 Maggia-Knödel, Wintergemüse und Rotwein-Schlotzen 51.-/63.-
 Weinempfehlung
 Terra di Montevero 2017, CHF 14.50/lt
 Tenda Montevero / Toscana (Italien)

Europäische Käsesuwahl von Maître Fromager Rolf Beeler
 Hausgemachtes Frischbrot 17.-
 Weinempfehlung
 Grahams Port 10 Years, CHF 12.00/4cl (Portugal)

Variation von Farina Bona, Rotwein und Feigen 17.-
 Weinempfehlung
 Rosenauer Süsswein 2019, CHF 13.50/5cl
 Weinbau Ottiger / Kastanienbaum, Luzern

Früandises

7 Portionen 446

