



Menuvorschläge für Gruppen ab 8 Personen

Es freut uns, ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen. Wir bitten sie, folgendes zu beachten:

Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 8 Personen, welche sich für ein einheitliches Menu entscheiden. Die Gerichte können nicht einzeln bestellt werden.

Falls sie es vorziehen, aus der Speisekarte auszuwählen, stellen wir ihnen gerne einige Gerichte ihrer Wahl zusammen. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten, sind à la carte Bestellungen bis maximal 7 Personen möglich.

Für mitgebrachte Flaschenweine verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 35.00 pro 75 cl Flasche.

Bitte informieren sie uns über spezielle Kostformen ihrer Gäste, wie zum Beispiel: vegetarisches oder veganes Essen, spezielle Diätformen, Allergien oder Intoleranzen. Wir bereiten ihnen gerne ein entsprechendes Menu zu.

Sollten sie in unserer Auswahl nichts Passendes finden, dann teilen sie uns ihre Wünsche mit. Wir setzen alles daran, diese zu erfüllen.

Die Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Wir bevorzugen Barzahlung oder geben ihnen gerne eine Rechnung mit, mit einem QR-Code.

Herzlichen Dank
Familie Riedo mit dem ganzen Lammteam

Vorspeisen, Suppen und Salate

Bouillon mit Flädli	9.00
Rüebli-Kokossuppe	9.00
Randensuppe mit Crème fraîche	9.00
Saisonale Tagessuppe	9.00

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	12.00

Blattsalat mit Speck und Ei	14.00
Blattsalat mit Trockenfleisch, Tomaten, Nüssen	14.00

Blattsalat mit geräuchtem Lachs	22.00
---------------------------------	-------

Rindstatar mit Toast und Butter	24.00
---------------------------------	-------

Felchenfilet aus dem Sempachersee	24.00
-----------------------------------	-------

Saisonale Vorspeisen

Hauptspeisen

Schweinscordonbleu Schweinsnierstück, gefüllt mit Schinken und Gruyère, paniert Gemüsebouquet und Pommes Frites	38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten, Kräuterhollandaise dazu eine Gemüsevariation und Croquettes	39.00
Flat Iron, Special Cut vom Rind, Himbeerhonigsauce Gemüse garnitur und Rösticroquettes	44.00
Kalbssteak Pilzrahmsauce Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	48.00
Lammrückenfilet aus der Zentralschweiz, Himbeerhonigsauce Gemüsebouquet und Croquettes	44.00
Schweins oder Kalbsrahmschnitzel, Butternüdeli und Gemüse	36.00/48.00
Weissweinrisotto, saisonale Gemüse-Piccata	32.00
Saisonales vegetarisches Gericht	32.00

Beilagen zur Auswahl

Kartoffelgratin, Weissweinrisotto, Nudeln, Kartoffelstock, Reis,
Pommes Frites, Croquettes, Rösticroquettes

Supplement der Beilagen ist im Preis inbegriffen.

Diese Angebote gelten für Gruppen ab 8 Personen, welche sich für das gleiche Menu entscheiden. Die Gerichte können nicht einzeln bestellt werden.

Dessert

Caramelköpfl im Weckglas	6.00
Dessertteller mit drei verschiedene Komponenten	15.00
Warme Waldbeeren mit Vanilleglacé und Rahm	11.00
Schokoladenkuchen mit Schoggisauce und Vanilleglacé	13.00
Coupe Buholz Vanille- und Pistazienglacé mit Banane und Schoggisauce	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Glacé	12.00
Saisonale Desserts	