# WILDSPEZIALITÄTEN

**Freitagabend* 26. – Sonntag 28. September**
**Samstag 4. / Sonntag 5. Oktober**

★

## Feine Kürbiscremesuppe mit Rahmhäubchen
Fr. 9.00
als Menusuppe Fr. 4.50

## Herbstsalat mit Granatapfel
und Pecorino
Fr. 12.00
als Menusalat Fr. 6.00

## Gemspfeffer nach Grossmutterart
Fr. 35.00
Eierspätzli, Rotkraut und Marroni, Rosenkohl, Trauben,
Birne mit Preiselbeeren

## Vegetarischer Wildteller spezial
Fr. 26.00
Eierspätzli an Steinpilzrahmsauce, Rotkraut und Marroni, Rüebli,
Bohnen und Rosenkohl, Trauben, Birne mit Preiselbeeren

## Hirschracks an Hagenbutten-Wildrahmsauce
Fr. 37.00
Eierspätzli, Rotkraut und Marroni, Rosenkohl
Birne mit Preiselbeeren und Eierschwämmchen

(Fleisch aus EU)

★

**WEINEMPFEHLUNG**

| | | |
|---|---|---|
| Podere Don Cataldo Susumaniello Salento IGT 2021 | 75 cl | Fr. 48.00 |
| Armantes Vendimia Seleccionada, Calatayud DO 2019 | 75 cl | Fr. 45.00 |
| Primitivo di Manduria DOC «Cole al Vento» 2022 | 75 cl | Fr. 35.00 |
| Don Pascual «Navarra DO Ribera Baja» 2020 | 75 cl | Fr. 39.00 |
| Don Pascual «Navarra DO Ribera Baja» 2021 | 50 cl | Fr. 30.00 |
| Rioja DOC Crianza «Navajas» 2017 | 50 cl | Fr. 25.00 |

**ZUM APÉRO**

| | |
|---|---|
| Es Cüpli Prosecco | Fr. 6.50 |
| oder en Aperol Spritz | Fr. 8.50 |

**ZUM DESSERT**

| | |
|---|---|
| Vermicelles mit Meringue klein | Fr. 6.00 |
| Vermicelles mit Meringue gross | Fr. 8.00 |
| Coupe Nesselrode mit Glace+Meringue | Fr. 10.50 |

Edith und Chrigel mit Team
wünschen en Guete
Reservation an Edith Seiler
079 790 35 82

* Freitagabend
nur mit Reservation

SKI-CLUB LUZERN

www.muelimaes.ch