


MITTAGSMENÜ

4. – 8. November 2024

inkl. Kürbissuppe mit Croûtons und Kürbiskernen oder Salat

MONTAG

Lasagne al forno 24
Hackfleisch vom Säuli
BAUER JULIUS WÜEST AUS GROSSWANGEN

 **Pad Thai** 22
Tofu, Mungobohnen, Koriander
Erdnüsse, Gemüse

DIENSTAG

Hausgemachte Pasta 24
Speck, Spinat, Frühlingzwiebeln

 **Raclette** 22
Kartoffeln, Essiggemüse


MITTWOCH

Rindfleisch-Pie 24
Chabis-Rüebli Salat

 **Hausgemachte Pasta** 22
Pilze, Sbrinz, Majoran


DONNERSTAG

Butter Chicken 24
Ingwer, Joghurt, Tomaten
Basmatireis

 **Linsen-Moussaka** 22
Tomaten, Kartoffeln
Crème Fraîche

FREITAG

Kalbsgeschnetzeltes 24
hausgemachte Gnocchi
Champignonrahmsauce, Peterli

 **Malakoffs** 22
Nüssli Salat, Trauben, Baumnüsse

WOCHENHIT



Capuns 34
Hirschsalsiz, Mangold, Sbrinz
Bergkäse

 **Herbstliches Kürbisragout** 26
Pfefferkäse, Pilze

WOCHENDESSERT

Lauwarmer Schoggi-Muffin 12
Pistazien-Parfait

Restaurant Libelle | Maihofstrasse 61 | 6006 Luzern | Tel. 041 420 61 61

 = vegetarisch
 = vegan

DEKLARATION

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammen ausschliesslich aus der Schweiz und werden über regionale Lieferanten bezogen.

Beim Kauf von Gemüse, Obst, Käse und Eiern achten wir auf saisonale, regionale und teilweise biologische Produkte. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Bei möglichen Intoleranzen (Allergene) gibt Ihnen das fachkundige Libellen-Team gerne Auskunft.