

MITTAGSMENÜ

30. September – 4. Oktober 2024

inkl. Tomatensuppe mit Croûtons oder Salat


MONTAG

Piccata vom Schwein 24
Zucchettirisotto, Schmortomate

 **Walliser Käseschnitte** 22
Nüsslisalat


DIENSTAG

Gebratene Alpbratwurst 24
Senfsauce, Bratkartoffeln, Romanesco

 **Spaghetti Napoli** 22
Oliven, Parmesan

MITTWOCH

Engelberger Rauchbraten 24
Polenta, Wirsing

 **Panierte Aubergine** 22
Couscoussalat, Joghurt-Dip

DONNERSTAG

Arbeiter-Cordon Bleu 24
Cervelat **UELIHOF BIO**, Speck, Bergkäse
hausgemachte Pasta, Zucchini

 **Schnupfnudelpfanne** 22
Pilze, Rosenkohl, Kürbis, Sbrinz

FREITAG

Geschmorte Kalbsbrustschnitte 24
Kartoffel-Rüeblistampf, Jus

 **Gemüse-Lasagne** 22

WOCHENHIT



Rindshohrückensteak 40
Sauce Béarnaise, Kartoffel-
Gemüsepfanne

 **Antipasti-Teller** 28
hausgemachtes Focaccia

WOCHENDESSERT

Apfel-Tarte Tatin 12
Fior di Latte-Glace

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.