


MITTAGSMENÜ

24. – 28. März 2025

inkl. Pastinakensuppe mit Majoranpesto oder Salat


MONTAG

Pulled Pork Burger 24
im hausgemachten Laugenbrötchen
BBQ-Sauce, Coleslaw, Kartoffel-Wedges

 **Bärlauchrisotto** 22
konfierte Tomaten, Sbrinz

DIENSTAG

Ungarisches Rindsgulasch 24
Spätzli, Spitzkohl

 **Blumenkohl-Broccoli-Quiche** 22
Salatbouquet, Radiesli, Cherrytomaten


MITTWOCH

Orientalischer Pouletschenkel 24
Gemüsereis, Joghurt-Minz-Dip

 **Spinat-Feta-Börek** 22
Tomatensalat

DONNERSTAG

Hackbraten UELIHOF BIO 24
Senfsauce, Kartoffelstampf

 **Linsenbolognese mit Hörnli** 22
Parmesanhobel, Apfelmus

FREITAG

Kügelipastetli 24
Reis, Rüebli, Erbsli

 **Burrata** BERGKÄSEREI MARBACH 22
eingelegte Tomaten, Randen-Focaccia

WOCHENHIT



Paniertes Schweinsschnitzel 34
UELIHOF BIO
Kartoffelsalat, Gurken, Preiselbeeren

 **Antipasti-Teller** 28
hausgemachtes Focaccia

WOCHENDESSERT

Waldbeeren-Tiramisu 12

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.