

MITTAGSMENÜ

8. bis 12. Juli 2024

inkl. Gazpacho oder Salat

MONTAG

Flammkuchen 23
Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche
Rucola

 **Knusprige Zucchini-Puffer** 21
zweifarbiger Chicorée-Salat

DIENSTAG

Caesar Salat 23
Poulet, Parmesan, Cherrytomaten
Kräutercroûtons

 **Hausgemachte Pasta** 21
Mangold, Tomaten, Senfsauce
Parmesanhobel


MITTWOCH

Siedfleischsalat 23
Essiggurken, Tomaten, rote Zwiebeln
getoastetes Bärlauchbrot

 **Spinat-Serviettenknödel** 21
gebratene Sommerseitlinge, Rahmsauce

DONNERSTAG

Geschmorte Kalbshaxe 23
Peperonireis, Erbsli

 **Blätterteigtaschen** 21
gefüllt mit Spinat & Feta
Zucchetti-Salat


FREITAG

Schweinsbratwurstschnecke 23
Butterrösti, Zwiebelsauce

 **Warmer Swissini-Käse** 21
Linsensalat

WOCHENHIT



Kalbsfilet 44
Eierschwämmli, Quinoa, Kerbelöl

 **Gefüllte Pita** 26
Planted Chicken, Champignons

WOCHENDESSERT

Panna Cotta 12
Brombeersauce

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.