


MITTAGSMENÜ

2. – 8. September 2024

inkl. orientalischer Peperonisuppe mit Dukka oder Salat

MONTAG

Cipollata-Spiessli 23
Kartoffelsalat, Kichererbsen, Essiggurken
Frühlingszwiebeln, Radiesli, Senf, Kräuter

 **Hausgemachte Pasta** 21
Fenchel, Baumnüsse, konfierte
Cherrytomaten, Parmesan


DIENSTAG

Lasagne vom Jungrind UELIHOF BIO 23

 **Zwetschgen-Caprese** 21
Brotcroûtons, Tomaten
Büffelmozzarella, Oregano


MITTWOCH

Gebratenes Pouletbrüstli 23
Bramata, Sommervinaigrette
Zwiebeln, Tomaten, Kapern, Oliven

 **Blumenkohl im Bierteig frittiert** 21
Erdnussauce, Blattsalat


DONNERSTAG

Mongolisches Rindfleisch 23
Peperoni, Zwiebeln, Brokkoli
Rüebli, Basmatireis

 **Focaccia** 21
Auberginen, Gorgonzola
Pinienkernen, Oregano


FREITAG

Sommersalat 23
panierte Pouletbruststreifen
Randendressing, Gurken, Jungspinat
Brombeeren, Zitronendip

 **Bohnen-Hummus** 21
Blumenkohl, Brokkoli, Haselnüsse
Hausbrot

WOCHENHIT



Saltimbocca vom Schwein 36
Safranrisotto, Zucchini
grünes Pesto, Jus

 **Veganes Züri Geschnetzeltes** 28
Planted Chicken, Rösti, Kräuter

WOCHENDESSERT

Panna Cotta 12
Zwetschgen, Brombeeren

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.