

# MITTAGSMENÜ

10. – 14. März 2025

inkl. Wasabisuppe mit Haselnuss-Crunch oder Salat

## MONTAG

**Tikka Masala** 24  
Indisches Pouletgeschnetzeltes  
Basmatireis, Papadam

 **Hausgemachte Pasta** 22  
**all'arrabiata**  
Burrata


## DIENSTAG

**Walliser Schweinebraten** 24  
Knöpfli, Bobbybohnen

 **Gefüllte Peperoni** 22  
Reis, Feta

## MITTWOCH

**Kalbsburger** 24  
hausgemachte Brioche-Buns  
Gähwiler Bergkäse, Poppysauce, Gurken  
Tomaten, Portulak

 **Planted Geschnetzeltes** 22  
Champignons, Erbsli  
Kartoffelstampf

## DONNERSTAG

**Meat Pie vom Rind** 24  
Nüsslisalat, Radiesli  
Frühlingszwiebeln

 **Zucchetti-Piccata** 22  
Safranrisotto, konfierte Tomaten

## FREITAG

**Cordon Bleu vom Schwein** 24  
UELIHOF BIO  
Kartoffel, Ofengemüse

 **Gemüsetäschli** 22  
Spinatsalat, Randen, Hummus-Dip

## WOCHENHIT



**Gebratenes Schweinsfilet** 42  
Pommerysensaucen, Gnocchi  
Ofengemüse

 **Kichererbsen-Kürbisragout** 24  
geröstetes Focaccia

## WOCHENDESSERT

**Apfelstrudel** 12  
Vanilleglace

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.