

MITTAGSMENÜ

18. bis 22. September 2023

inkl. Kürbissuppe mit Croûtons oder Salat

MONTAG

Rindstatar BIO 23
Kapern, Essiggurken
geröstetes Hausbrot

 **Papardelle** 21
Sbrinz, Chili, Spinat

DIENSTAG

Pouletbrust 23
Salbei-Parmesansauce
hausgemachte Pasta, konfierte Tomaten

 **Fregola Sarda** 21
getrocknete Tomaten, Burratini

MITTWOCH

Hackbraten BIO 23
Kartoffel-Erbsenstampf
Pommerysensauc

 **Rotkohlsalat** 21
lauwarmer Tomme Val d'Arve


DONNERSTAG

Moussaka vom Weiderind 23
Aubergine, Fetakäse

 **Hausgemachte Pasta** 21
wilder Broccoli, bunte Cherrytomaten

FREITAG

Capuns 23
Salsiz, Speck, Sbrinzhobel

 **Venere Risotto** 21
Pilze, Feigenspiessli

WOCHENHIT



Gebratenes Rindsfilet 42
Ofengemüse, Sauce Béarnaise

 **Gefüllte Blätterteigtaschen** 24
Ratatouille, Rucola-Tomatensalat

WOCHENDESSERT

Zwetschgen Tiramisu 12

Restaurant Libelle | Maihofstrasse 61 | 6006 Luzern | Tel. 041 420 61 61

 = vegetarisch
 = vegan

DEKLARATION

Unser Fleisch und Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz und werden über regionale Lieferanten bezogen.

Beim Kauf von Gemüse, Obst, Käse, Eier und Brot achten wir auf saisonale, regionale und teilweise biologische Produkte. Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Bei möglichen Intoleranzen (Allergene) gibt Ihnen das fachkundige Libellen-Team gerne Auskunft.