

MITTAGSMENÜ

10. bis 14. Juni 2024

inkl. Gurkenkaltschale mit Dill oder Salat

MONTAG

Lamm-Meatballs 23
hausgemachte Pasta, Tomatensauce
Feta

 **Gersotto** 21
Zitrone, Frühlingsgemüse
Parmesanhobel


DIENSTAG

Paniertes Schweinsschnitzel 23
Kartoffel-Gurkensalat

 **Pappardelle** 21
Gorgonzola, Stangesellerie, Baumnüsse

MITTWOCH

Ghackets vom Jungrind 23
UELIHOF BIO
hausgemachte Pasta, Chorizo
Apfelspalten

 **Lauch-Käsekuchen** 21
sommerlicher Blattsalat


DONNERSTAG

Halbes Poulet 23
Ofengemüse, Guggelisauce

 **Asiatisches Gemüsecurry** 21
Tofu, Basmatireis


FREITAG

Schweins-Spareribs 23
Ofenkartoffel, Kräuterquark

 **Capuns** 21
Mangold, Bergkäse, Sbrinz
Gemüsewürfel

WOCHENHIT



Rindstatar **UELIHOF BIO** 38
Kapern, Essiggurken, Zwiebeln, Toast

 **Süsskartoffel-Erdnusseintopf** 24
Kichererbsen, Gemüse, Koriander
Fladenbrot

WOCHENDESSERT

Coupe Romanoff 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.