



*Unser Küchenchef empfiehlt*

*SPECIALITÀ DI PRIMAVERA*

### *Crema di asparagi*

Grüne Spargelcremesuppe  
mit frischen Spargelspitzen

**CHF 12.50**

\* \* \* \* \*

### *Carpaccio di vitello e asparagi*

Rohes, fein geschnittenes Kalbsfilet  
mit Bärlauchstreifen und grünem Spargel  
an einer Limetten - Olivensauce

**CHF 24.00**

\* \* \* \* \*

### *Pappardelle con carciofi e asparagi*

Breite Nudeln mit Artischocken, Spargeln  
Frühlingszwiebeln und Bärlauch

**CHF 28.00**

\* \* \* \* \*

### *Scaloppine alla Giudea*

Gebratene Kalbsschnitzel mit frischen Artischockenherzen  
serviert mit Safranrisotto

**CHF 41.00**

Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 bis 13:45 und von 18:00 bis 21:00 Uhr

*Alle Preise inkl. MwSt., Luzern 2023*

*All prices incl. VAT, Lucerne 2023*



*Our chef recommends*

*SPECIALITÀ DI PRIMAVERA*

## *Crema di asparagi*

Green asparagus cream soup  
with fresh asparagus tips

**CHF 12.50**

\* \* \* \* \*

## *Carpaccio di vitello e asparagi*

Raw, finely sliced veal fillet  
with strips of wild garlic and green asparagus  
on a lime - olive sauce

**CHF 24.00**

\* \* \* \* \*

## *Pappardelle con carciofi e asparagi*

Wide pasta with artichokes, asparagus  
spring onions and wild garlic

**CHF 28.00**

\* \* \* \* \*

## *Scaloppine alla Giudea*

Fried veal escalopes with fresh artichoke hearts  
served with saffron risotto

**CHF 41.00**

**We serve these dishes from 11:30 a.m. to 1:45 p.m. and from 6:00 p.m. to 9:00 p.m**

*Alle Preise inkl. MwSt., Luzern 2023*

*All prices incl. VAT, Lucerne 2023*