A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL – LUZERN

BANKETTMENUVORSCHLÄGE

Alle Preise netto, inklusive 8.1% MwSt., Preisänderungen vorbehalten.

Wir sind spezialisiert auf Tessiner und Italienische Weine.
Sehr gerne präsentieren wir Ihnen unsere Wein- und Getränkekarte.

Falls Sie Ihr Wunschmenü nicht unter unseren Vorschlägen finden, helfen wir Ihnen gerne persönlich bei der Zusammenstellung. Vielleicht benötigen Sie zusätzlich **glutenfreie** Küche oder **andere Diäten**?
Kein Problem, unser Küchenchef Bassem Ayad wird Ihnen gerne entsprechende Vorschläge unterbreiten.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Menü ab 15 Personen zusammen.

GERICHTE, FÜR DIE WIR SEIT JAHREN BEKANNT SIND:

Stellen Sie sich ein Menu aus folgenden Gerichten zusammen, wir berechnen die Preise wie folgt:

1 Gericht:	es gilt der geschriebene Preis
2 Gang Menu:	es gilt der geschriebene Preis minus 5%
3 – 5 Gang Menu:	es gilt der geschriebene Preis minus 10%
Ab 6 Gang Menu:	es gilt der geschriebene Preis minus 12%

ANTIPASTI – VORSPEISEN

½ Piat nostran Ticinés CHF 23.-
Piat nostran Ticinés CHF 29.-
auf Wunsch mit Tessiner Alpkäse + CHF 7.-
Variation von luftgetrockneten Tessiner Spezialitäten wie Rohschinken, Coppa, Ziegen-, Wildschwein-, Hirsch-, Schweinssalametti, je nach Verfügbarkeit, Bresaola, Mortadella und Lardo mit Salatbouquet – dazu reichen wir hausgemachte Focaccia

Vitello tonnato - Videl toné CHF 25.-
Das Tessiner Sommergericht! Hauchfein geschnittener Kalbsbraten mit crèmig-flüssiger Thonsauce, garniert mit Kapernäpfeln, schwarzen Oliven und Zwiebeln

Mozzarella in carrozella CHF 21.-
Scheiben von ausgereiften Tomaten, Mozzarella di Buffala, frischer Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Burrata sü fic e tomatis CHF 25.-
Burrata auf dünn geschnittenen Tomaten und Feigenragout mit Pepe Valle Maggia und Zitronensaft

Antipast da verdüra Ticinés CHF 19.-
auf Wunsch mit Rohschinken + CHF 7.-
Verschiedene Grillgemüse mit mariniertem Rucola und Pioraalpkäse

Formaggin da caura sü carpaccio da bresaola CHF 27.-
Gratinierter Geissfrischkäse auf Bresaolacarpaccio mit Orangenfilets und Rosmarinfocaccia

Insalata verde ai erbett fresch con oli d'oliva extra vergin e balsamic CHF 10.-
Grüne Salatblätter an frischen Kräutern mit Olivenöl Extra Vergine und Balsamico

Insalata mista da verdüra frescha all'oli extra vergin e balsamic CHF 14.-
Gemischter Gemüsesalat an Olivenöl Extra Vergine und Balsamico

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL – LUZERN

MINESTRE – SUPPEN

Züppa da tomatis alla Grappa CHF 16.-
Suppe aus frischen Fleischtomaten mit einem Schuss Grappa

Züppa da Farina Bonà cun schüma al Ratafià CHF 16.-
Die Ursuppe aus dem Val Onsernone mit geröstetem Maismehl und Ratafiàhaube

Minestron Ticinés CHF 14.-
Tessiner Gemüsesuppe mit Pasta, Borlottibohnen, Pesto und geriebener Parmesan

Züppa di melon CHF 14.- (Frühling und Sommer)
Melonenkaltschale mit Minze und Pepe Valle Maggia

Züppa da castegn cun panna CHF 14.- (Herbst)
Marronisuppe mit Rahm

Züppa da zücca con Amarettini CHF 14.- (Herbst und Winter)
Kürbissuppe mit Rahmhaube und Amarettibrösel

Züppa ai barbabietol con Amarettini CHF 14.- (Herbst und Winter)
Randencrèmesuppe mit Rahmhaube und Amarettibrösel

PASTA – GNOCCHI – RISOTT

Trofiette Liguri alla Genovese CHF 27.-
Ligurische Nudeln mit Kartoffeln und Bohnen wie sie in Genua zubereitet werden

Malfai al bütter e salvia CHF 28.- / cun Lüganighetta CHF 31.-
Hausgemachte Tessiner Spinat-Ricotta Gnocchi in Salbeibutter gebraten, Pinienkerne

Risott della Val Onsernon CHF 28.- (Herbst und Winter)
Sämig gerührtes Carnarolirisotto mit Heidelbeeren und Olivenöltropfen

Risott con Lüganighetta CHF 30.-
Sämig gerührtes Carnarolisafranrisotto mit Tessiner Luganighettawurst, Parmesan

Lasagne verdi "Locanda Ticinese" – la specialità da cà CHF 28.-
Spinat-Pastablätter mit Sauce Bolognese und Sauce Béchamel, gratiniert mit Parmesan

Crespell alla Fiorentina CHF 27.-
Crêpes mit Spinat-Ricottafüllung, überbacken mit Bergkäse und Salbei

Gnöcchett alla farina bonà gratinà cun formag e bolognés CHF 32.-
Gnocchi aus geröstetem Maismehl mit Rindshackfleisch und Rahm, gratiniert mit Bergkäse

Spaghett "Locanda Ticinese" cun lüganighetta CHF 32.-
Al dente gekochte Spaghetti mit Tomaten Concassée Sauce und Luganighetta

Papardell fai in cà cun bolognese da manz CHF 32.-
Hausgemachte Pappardelle mit Rindsbolognese und Lorbeersauce

Papardell fai in cà cun mortadella CHF 32.-
Hausgemachte Pappardelle mit Bolognese aus der Tessiner Mortadella, Rahm

Radiatori cun ragù da lüganighetta e erbi CHF 32.-
Hausgemachte Radiatoriteigwaren mit Luganighettaragout, Alpenkräutern und getrocknete Feigen

Polenta al stracin CHF 27.-
Tessiner Polenta mit Gorgonzola

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

CARNI E PESCE – FLEISCH UND FISCH

Bistecca da manz cun insalada da carciöf e patat al forn CHF 47.-
Auf Holzkohle grilliertes Rindsentrecôte auf lauwarmem Artischockensalat,
Ofenkartoffel an Zitronen-Jogurt Sauce

Paillard da manz ai fer cun rucola e patatin rosolà CHF 47.-
Auf Holzkohle grilliertes Rindspaillard, marinierter Rucola und Rosmarin-Bratkartoffeln

Saltimböc alla Romana CHF 47.-
Kalbsschnitzel belegt mit Salbei und Parmarohschinken, in Olivenöl gebraten,
Marsalajus, sämig gerührtes Safranrisotto, Saisongemüse

Scaloppina al limon CHF 47.-
Mit Olivenöl gebratene Kalbschnitzel, Butter-Zitronensauce,
sämig gerührtes Safranrisotto, Saisongemüse

Brasà da manz al Merlot, unser beliebtester Klassiker CHF 44.-
Rindsschmorbraten mit Wurzelgemüse an Merlotsauce, Tessiner Polenta

Costin da cüin all'rosmarin e pancetta CHF 41.-
Gebratene Schweinsrippli an Rosmarin mit Safranrisotto

Raviö ai castegn cun ragù da congninli e lacc CHF 38.-
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Maroni und Frischkäse,
in Milch gekochtes Tessiner Kaninchenragout

Papardelle ai castegn cun fidic da vedel e spezi CHF 39.-
Hausgemachte Kastanienpappardelle mit geschnittener Kalbsleber,
Alpenkräuter, Lorbeer und Merlotsauce

Filet da lucio perca cun olive e patat e spüma da tomatis CHF 41.-
Gebratenes Zanderfilet mit Ragout aus Estragon, Oliven und Kartoffeln,
Schaum von Trockentomaten

Salmon ai fer cun büter CHF 41.-
Lachstranche vom Holzkohlengrill mit Basilikumschaum,
Sommergemüse und Kräuterrisotto

Salmerin ai fer con büter e puré da carciöf CHF 41.-
In Butter gebratene Saiblingsfilets, schaumige Nussbutter,
Artischocken-Kräuterpüree und Meerrettichschaum

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL – LUZERN

DOLCI – DESSERTS – KÄSE

Tiramisù fai in cà CHF 14.-
Nach altem Hausrezept zubereitetes Tiramisù

Zabaglione al Marsala CHF 14.-
Warm geschlagener Weinschaum mit Marsala, mit oder ohne Vanilleglacé

Semifreddo al mascarpon sü carpaccio al'Ananas CHF 14.-
Mascarponeparfait auf dünnen Ananasscheiben mit Maraschino

Turtina da ciocolat cun cör liquid CHF 14.-
Lauwarmes Schokoladentörtli mit flüssigem Herz

Affogato al café CHF 8.-
Den muss man immer bekommen! Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

Crema da caramella cun aranc CHF 14.-
Orangen-Karamellflan mit kandierten Orangenscheiben, Schlagrahm

Ragù di pesche e bocconi di amarettin cun gelat alla vaniglia CHF 14.- (nur im Sommer möglich)
Pfirsichkompott mit Amaretto-Mandelmasse-Streusel und Vanilleglacé

Pan al Merlot cun gelat di farina bonà CHF 12.-
In süsser Merlotbutter getränktes Weissbrot, hausgemachtes Farina Bona Glacé

Piat da formag Ticinés CHF 18.-
Tessiner Käseteller assortiert, je nach Verfügbarkeit

MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Menu 1 3-Gang CHF 67.- / 4-Gang CHF 79.- / 5-Gang CHF 94.-

Mazzetto d'insalate di stagione
con funghi trifolati all' aceto di lamponi
Bouquet bunter Saisonsalate
mit gebratenen Pilzen, Himbeerdressing
***
Zuppa di patate e porri al salmone
Kartoffelsuppe mit Lauchheu und Rauchlachsstreifen
***
Taglierini con bolognese di mortadella
Hausgemachte Nudeln mit Bolognese von der Tessiner Mortadella
***
Petto di pollo al balsamico con miele
e Polenta nera Ticinese
Gebratene Maispoulardenbrust
mit Sauce aus Balsamico und Tessiner Blütenhonig,
Tessiner Polenta Nera und glasierte Rüebli
***
Semifreddo al Mascarpone su carpaccio d'ananas
Mascarponeparfait auf Ananascarpaccio, mariniert mit Maraschino

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Menu 2 3-Gang CHF 67.- / 4-Gang CHF 79.- / 5-Gang CHF 94.-

Burrata su insalatina di finocchi al olio extra vergine e limone
Burrata auf fein geschnittenem Fenchelsalat,
mariniert mit Olivenöl Extra Vergine und Zitronensaft
***
Schiuma alla erbe con animelle di vitello
Kräuterschaum mit Crème fraîche
und gebratenen Kalbsmilkenwürfeln in Sesam gewendet
***
Tagliatelle al salmone con schiuma di vino bianco
Hausgemachte Tagliatelle mit Lachsstückli an Weissweinschaum, Dillspitzen
***
Stinco di vitello gremolata al Bucaneve
In Bucaneve glasierte Kalbshaxe mit Gremolata,
getrüffelter Kartoffelstock und geröstetes Wurzelgemüse
***
Crostata di mele caramelizata con panna e gelato alla vaniglia
Karamellisierte Apfelwähe mit Vanilleglacé und Schlagrahm

Menu 3 3-Gang CHF 67.- / 4-Gang CHF 79.- / 5-Gang CHF 94.-

Carpaccio di manzo alla Ticinese
Rindscarpaccio mit gehobeltem Tessiner Alpkäse,
beträufelt mit Olivenöl und Zitrone, Pepe Valle Maggia
***
Essenza di pomodoro alla Grappa
Tomatenessenz mit Grappa di Uva Americana
***
Taglierini alla principessa
Hausgemachte Taglierini mit Broccolirösli an Zitronensauce
***
Filetto di lucioperca arrosto allo zafferano e coriandoli
Gebratenes Zanderfilet auf sautierten Artischockenherzen und getrockneten Tomaten,
Weissweinrisotto mit Basilikumpesto
***
Pera al Merlot con mousse all'cioccolato e panna montata
Merlotbirne mit Bitterschoggimousse und Schlagrahm

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Menu 4 3-Gang CHF 69.- / 4-Gang CHF 81.- / 5-Gang CHF 97.-

Tatar di manzo all' olio di zuccha e noci
Rindstatar mit Kürbiskernöl und gerösteten Macadamianüssen
***
Crema al vino bianco con striscioline di lucioperca
Weissweinsuppe mit Walliser Safranfäden
und Zanderfiletstreifen
***
Ravioli al formaggino di capra su burro d'arancia e rosmarino
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ziegenfrischkäse,
Orangenbuttersauce, Rosmarin
***
Filetto di maiale marinato al Merlot avvolto nella pancetta in crostata
Im Merlot mariniertes und in Speck gewickeltes Schweinsfilet
im Blätterteig gebacken, Gemüsecaponata und gebratene Rosmarinkartoffeln
***
Sorbetto al Porto e panna acidula con bacche di stagione
Cocktail mit Merlotzwetschgen und Sauerrahmglacé, Schlagrahm

Menu 5 3-Gang CHF 74.- / 4-Gang CHF 84.- / 5-Gang CHF 98.- / 6-Gang CHF 110.-

Tatar di vitello all' olio di zuccha e noci
Kalbstatar mit Kürbiskernöl und gerösteten Macadamianüssen
***
Essenza di pesce con patatine, salmone e trota
Klare Fischsuppe mit Safran verfeinert,
Streifen vom Lachs, Forelle, Kartoffelwürfel
***
Crespelle al ragù di funghi su schiuma al vino bianco
Pfannkuchen, gefüllt mit Waldpilzragout
auf Weissweinschaum mit Balsamicojustropfen
***
Filetto di lucio perca rosolato al burro di limone
su risotto al Merlot, pomodori secchi e carciofi
Im Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter, Merlotrisotto,
Trockentomatenstreifen und Artischockenstückli
***
Crostata di mille foglie formaggino di capra e Zincarlin servito con mostarda
Mille Feuille vom knusprigen Filoteig, mit Rosmarin,
gefüllter Geissfrischkäse und Zincarlinkäse, Feigensenf
***
Pan al Merlot cun gelat da farina bonà
Merlotbrot mit Farina Bona Glacé

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Menu 6 3-Gang CHF 71.- / 4-Gang CHF 85.- / 5-Gang CHF 107.-

Bouquet d'insalata circondato ai filetti d'agnello
e formaggino all'olio d'oliva e succo di limone
Gebratenes Lammentrecôte mit Salatbouquet
und Formaggino, Olivenöl und Zitronensaft
***
Crema ai funghi porcini con fettuccine di bresaola e noci
Steinpilzrahmsuppe mit Bresaolastreifen und gerösteten Baumnüssen
***
Risotto al vino bianco con foglie di spinacci e Gorgonzola
Sämig gerührtes Weissweinrisotto mit jungem Blattspinat und Gorgonzola,
garniert mit frischem Peterli
***
Roastbeef con salsa Bearnaise, patate gratinate e verdura dell'orto
Medium gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse
***
Pannacotta e pulpa di lamponi,
gelato alla crema acidula e vaniglia limone mousse
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit einer Kugel Sauerrahmglacé
und Zitronen-Vanilleschaum in der Espressotasse

Menu 7 3-Gang CHF 71.- / 4-Gang CHF 85.- / 5-Gang CHF 107.-

Piatto ai filetti di pesce affumicato
Geräuchertes Forellenfilet und Rauchlachsrose auf grillierten Zucchetti und Peperoni,
Blütenhonig, Kapern und Dillsenfsauce, ofenfrische Focaccia
***
Doppio brodo di manzo sotto capello di sfoglia
Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfeln unter der Blätterteighaube
***
Gnocchi di patate all'burro e salvia
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an brauner Salbeibutter
***
Sella d'agnello scozese in tre variazioni
Schottischer Lammrücken in seinen Variationen
am Stück gebratenes Entrecôte, Koteletten mit Salsa Verde,
Hackbälleli mit Rosmarin und Zitrone,
Ratatouille mit Balsamico und Bratkartoffeln
***
Piatto di formaggi Ticinesi
Auswahl von speziellen Tessiner Alp- und Bergkäsen
mit Focaccia und Feigensenf

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

VEGETARISCHE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Menu 8 3-Gang CHF 69.- / 4-Gang CHF 81.- / 5-Gang CHF 95.-

Tatar di pomodoro al balsamico Delea
acompagnato di un crostino di formaggino di capra affinato con pepe Valle Maggia
Tomaten-Basilikumtatar mit Balsamico Delea,
Crostino von Geissfrischkäse, Olivenöl, Zitronensaft und Pepe Valle Maggia
***
Schiuma al vino bianco con funghi porcini
Weissweinschaumsuppe mit gebratenen Steinpilzen
***
Fondi di carciofi con tofu arrosto in sesamo
su salsa di peperoni rossi e gialli
Soufflierter Artischockenboden mit gebackenen Tofustücken im Sesammantel
auf zweifarbigem Peperonicoulis
***
Rotolo di verze stuffato al ratatouille
su risotto ai pomodori secchi e rucola
Wirsingroulade, gefüllt mit Balsamicoratatouille
auf sämig gerührtem Safranrisotto mit Trockentomaten und Oliven, pikantes Rüeblipüree
***
Torta tiepida alle mele con gelato di panna acidula e panna montata
Warmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglacé und Schlagrahm

Menu 9 3-Gang CHF 69.- / 4-Gang CHF 81.- / 5-Gang CHF 95.-

Carpaccio di barbabietola con formaggino Ticinese tiepido al miele
Randencarpaccio mit Formaggino, gratiniert mit Honig,
Pepe Valle Maggia, Zitronensaft und Olivenöl
***
Brodo ai legumi con Sherry
Gemüsekraftbrühe mit Sherry
***
Gnocchi piemontesi al crescione con Mascarpone e funghi
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit wilder Kresse,
saisonale Pilze und Mascarpone
***
Lasagnetta di Polenta nera alla formagella e pomodori
Lasagne mit Tessiner Polenta Nera im Ofen gratiniert,
gefüllt mit Tessiner Formagella und Tomaten
***
Budino al caramello di arancie "Charme"
Orangen-Karamellflan im Orangensalat mit »Charme»-Spumante aus dem Tessin

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

MENU TICINESE – TESSINER MENU

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Menu 11 3-Gang CHF 71.- / 4-Gang CHF 85.- / 5-Gang CHF 99.-

Pâté di vitello avvolto in prosciutto crudo Piora
Kalbfleischterrine im Piorarohschinken, Salatbouquet
***
Minestrone Ticinese
Tessiner Minestrone mit Gemüse, Borlottibohnen und Pasta
***
Paillard di manzo arrotolato farcito ai datteri, noci e speck
Roulade von der Rindshuft, gefüllt mit Datteln, Speck und Baumnüssen
auf sämig gerührtem Merlotrisotto, mit Formaggino gratinierter Fenchel
***
Formaggio dell'alpe Ticinese
Tessiner Alpenkäseauswahl, je nach Verfügbarkeit, Tessiner Feigensenf
***
Pane all'merlot con gelato di Farina Bone e Sorbetto all'uva Lacrima vitis
Merlotbrot wie es Nonna macht, mit Farina Bona Glacé
und Traubensorbet, Grappa di Uva Americana

Menu 12 3-Gang CHF 81.- / 4-Gang CHF 97.- / 5-Gang CHF 109.-

Vitello tonnato
Dünn geschnittener Kalbsbraten, überzogen mit Thonsauce,
garniert mit Kapernäpfeln, schwarzen Oliven und Zwiebeln
***
Zuppa pavese
Rindskraftbrühe mit Eigelb und Schnittlauch
mit überbackenem Käse auf Weissbrot
***
Gnocchi di patate con sugo di luganighetta
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomaten-Luganighettasugo
***
Filetto di vitello all'burro e limone con burro di Farina Bona
Kalbsfilet in Zitronenbutter im Ofen gebraten, Farina Bona Butter,
sämig gerührtes Merlotrisotto mit Zincarlinkäse, Gemüsebouquet
***
Budino Cesarino
Pudding aus Panettone, Apfel, Rum und Weinbeeren

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

SAISONALE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Frühling F 1 3-Gang CHF 73.- / 4-Gang CHF 87.-

Insalata d'asparagi con vinaigrette al'aglio orsino con prosciutto Piora
Spargelsalat an Bärlauchvinaigrette auf Randencarpaccio
mit Piorarohschinken
***
Schiumetta di crescione con gnocchetto di lucio
Kresseschaumsüppli mit Hechtquenelles
***
Filetto di maiale alle spugnole
Schweinsfiletmedaillon auf sautierten Frühlingsmorcheln,
Kartoffelstock und Frühlingszwiebel, buntes Gemüse auf Kohlrabirondelle
oder
Filetto di lucio perca ai ferri su ragù d'asparagi
Grilliertes Filet vom Zander auf Morchel-Spargelragout,
im Olivenöl sautierte Frühlingskartoffeln mit Rosmarin
***
Fragole marinate al Charme con sorbetto al cioccolato biancho
Erdbeeren, mariniert mit «Charme»-Spumante aus dem Tessin,
weisses Schoggisorbet

Frühling F 2 3-Gang CHF 73.- / 4-Gang CHF 88.- / 5-Gang CHF 98.-

Mousse d'asparagi avvolto in fettine di salmone affumicato
Spargelmousse im Rauchlachsmantel mit kleiner Lachsrose
***
Crema d'erba orsina con panna acidula
Bärlauchschaumsüppli mit Crème fraîche
***
Raviolone pasqualino fatto in casa
Hausgemachte Osterravioli mit Gitzi, Rahmquark und Sauerampfer
an Bitterorangenbutter
***
Filetto di salmone su ratatouille mediterraneo
Gebratenes Lachsmittelstück
auf Mediterranem Ratatouille, Weissweinschaum, Bratkartoffel
***
Duo di fragole marinate al Charme con sorbetto e crostata di rabarbero
Frühlingsduett mit Erdbeersorbet und mit «Charme»-Spumante marinierten Erdbeeren,
Rhabarber-Crostata

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

SAISONALE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Sommer S 1 3-Gang CHF 73.- / 4-Gang CHF 91.- / 5-Gang CHF 107.-

Foglie d'insalata con fragole, lamponi e formaggino affinato con pepe Valle Maggia
Salatbouquet, garniert mit Erdbeeren und Himbeeren
an Himbeervinaigrette mit lauwarmem Kuhformaggino, Pepe Valle Maggia
***
Zuppa fredda di melone con menta accompagnata di prosciutto Piora
Melonen-Minzekaltschale mit Piorarohschinken
***
Trota affumicata su letto di peperoni e zucchini ai ferri
Geräuchertes Forellenfilet im Beet von grillierten Peperoni und Zucchetti,
Blütenhonig und Balsamicoessig
***
Bistecca di vitello ai ferri
Kalbssteak vom Grill auf sämig gerührtem Safranrisotto, Rucola
***
Crostata di albicocche con gelato alla panna acidula
Aprikosenjalousie mit hausgemachtem Sauerrahmglacé

Sommer S 2 3-Gang CHF 83.-

Carpaccio di bresaola all'olio di limone e tazzina fredda di melone con menta di Carmagnola
Bresaolacarpaccio mit Sommerspinat an Zitronenöl und Pepe Valle Maggia,
Melonenkaltschale mit Carmagnolaminze
***
Arrosto di filetto di vitello con asparagi e patatine al forno
Kalbsfilet in Zitronenbutter am Stück gebraten auf weissem und grünem Spargel,
Sauce Maltaise (Hollandaise mit Orangensaft) und Bratkartoffeln
***
Tortina di cioccolato, tiramisù e fragole marinate alla grappa
Variation von Bitterschoggiküechli mit weichem Herz,
hausgemachtem Tiramisù und marinierten Erdbeeren mit Grappa di Uva Americana

Sommer S 3 3-Gang CHF 73.- / 4-Gang CHF 88.-

Flan alle carotte e mascarpone con cerfoglio e nociole rosolate
Rüebli-Mascarponeflan mit Kerbel und gerösteten Haselnüssen, Grillgemüse
***
Mezzalune alla ricotta e noci con burro e salvia
Hausgemachte Halbmondravioli mit Ricotta-Birnenfüllung an Salbeibutter
***
Paillard di manzo al limone su rucola marinata e patatine rosolate al rosmarino
Rindspaillard vom Grill mit halber Zitrone auf mariniertem Rucolasalat,
Bratkartoffeln an Rosmarin
***
Sorbetto di melone con fragole fresche
Melonensorbet mit frischen Erdbeeren

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

SAISONALE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die folgenden Menüs ab 15 Personen:

Herbst 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 95.- / 5-Gang CHF 105.-

Carpaccio di cinghiale con formaggio del'Alpe Robiei
Carpaccio vom Wildschweinrohschinken mit Spänen vom Robieialpkäse,
verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl, geröstete Kürbiskerne
***
Brodo di funghi porcini coperto di pasta sfoglia
Mit Blätterteig überbackene Steinpilzkraftbrühe

oder

Crema di lenticchie con foie gras
Linsensuppe mit gebratener Entenleber
***
Petto di quaglia su risottino bianco al tartuffo
Rosa gebratene Wachtelbrust
auf Weissweinrisotto mit schwarzem Trüffel
***
Arrosto di cervo su ragu di fichi e uva alla Grappa
Glasierter Hirschbraten auf Feigen-Traubenragout mit Grappa,
hausgemachte Farina Bona Spätzli, Rahmwirsing gedünstet mit Speck
***
Castagnaccio
Kastanienkuchen mit Mandeln und Rosmarin,
Farina Bona Glacé und Tessiner Ratafia

Winter W 1 3-Gang CHF 73.- / 4-Gang CHF 88.- / 5-Gang CHF 98.-

Formentino con luganighetta
Nüsslisalat, mariniert mit Baumnussdressing,
gebratene Luganighettastückli und Grissini
***
Minestrone Ticinese
Tessiner Gemüsesuppe mit Speck und Tomaten
***
Risotto Bellinzonese con luganighetta
Weisswein-Birnenrisotto mit sautierter Luganighetta
***
Petto d'anatra al miele di castagno e Merlot su gnocchi di zucca
Entenbrust mit Kastanienhonig und Merlot knusprig gebratenen,
Kürbisgnocchi, kleine Wirsingtasche, gefüllt mit Ratatouille
***
Gelato alle spezie natalizie con pane all'Merlot
Hausgemachtes Gewürzrahmglacé
mit in Merlot, Butter und Zucker eingelegtem Brot

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

SAISONALE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen das folgende Menü ab 15 Personen:

Winter W 2 3-Gang CHF 69.- / 4-Gang CHF 81.- / 5-Gang CHF 95.-
(vegetarisch)

Brie de Meaux alla milanese su carpaccio di barbabietola e puré di mostarda
Panierter, gebackener Brie de Meaux auf Randencarpaccio, Tessiner Feigensenf
***
Zuppa di Farina Bona con schiuma di Ratafià
Farina Bona Suppe, Ratafiàschaum
***
Risotto "Val Onsernone" con cubetti di formaggino e pepe Valle Maggia
Heidelbeerrisotto wie es im Onsernonetal Brauch ist:
mit Stücken vom Formaggino, Pepe Valle Maggia
***
Ravioli alla pera, ricotta e noci fatti in casa con burro e salvia
Hausgemachte Birnen-Baumnuss Ricottaravioli
an brauner Butter mit knusprigem Salbei
***
Mousse di mandarine avvolto alla cioccolata
su fettine d' arancie marinate in Cointreau
Mandarinenmousse im Schoggimantel
auf im Cointreau marinierten Orangenfilets

Deklarationen
Schweinefleisch, Parmaschinken Schweiz/Italien
Rindfleisch Schweiz
Kalbfleisch Schweiz
Ziegenfleisch Schweiz
Wild Schweiz/Österreich
Kaninchenfleisch Schweiz
Enten, Wachteln Frankreich
Lammfleisch Schottland/Neuseeland
Fisch Schweiz/Italien
Pouletfleisch Schweiz

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

TESSINER BUFFET

Sehr gerne servieren wir Ihnen unser Tessiner Buffet ab 30 Personen zu CHF 120.00

MINESTRA – SUPPE

Minestrone Ticinese con Parmiggiano
Tessiner Gemüsesuppe mit Speck und Tomaten und geriebener Parmesan

PIATTI PRINCIPALI – HAUPTGÄNGE

Brasato di manzo alla Ticinese
Rindsbraten, geschmort in Merlot-Gemüsesauce

Coniglio della Nonna
Kaninchenragoût nach altem Tessiner Rezept mit gehackten Tomaten gekocht

Mortadella di fegato
Gesottene Tessiner Spezialitätenwurst von unserem Metzger in Lavorgo

Costine al forno marinate al rosmarino
Schweinsrippli an Rosmarin, im Ofen gebraten

CONTORNI – BEILAGEN

Polenta Ticinese

Gorgonzola

Saisongemüse

Risott giallo ai funghi
Risotto mit Pilzen

Risott all "Zincarlin"
Risotto mit Tessiner Zincarlinkäse

Malfatti al burro e salvia
Spinat Ricotta-Gnocchi mit Salbeibutter und Pinienkernen

DOLCI – DESSERT

Flan di castagne al caramello
Unser Traditionsdessert zur Herbstzeit: Kastanienflan mit Karamellsauce und Rahm

Frutta al Merlot
Im Merlot gegarte Früchte wie Birnen oder Pfirsich, je nach Jahreszeit

Cavolat
Kalter Eischaum mit Marsala und Schlagrahm

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
Tessiner Apfelküechli mit Vanillesauce

Binoline al cioccolato
Mit Vanillerahm gefüllte Profiteroles, überzogen mit Schoggisauce

Pane al Merlot
Brot in Merlotbutter mit Zucker getüncht und gebraten

Gelato alla canella e sorbetto all'uva
Zimtglacé und Traubensorbet

Macedonia di frutta fresca
Fruchtsalat

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL – LUZERN

TESSINER SOMMERBUFFET

Sehr gerne servieren wir Ihnen unser Tessiner Buffet ab 30 Personen zu CHF 120.00

STUZZICHINI – ANTIPASTI – ZUPPE

Fenchelsalat mit Zitronensaft und Olivenöl

Tessiner Frischkäse in Rosmarinöl

Rote Feigen mit Geissfrischkäse im Parmaschinkenmantel

Tomaten-Erbeerkaltschale mit Pfefferminze in der Espressotasse

Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten, gefüllt mit Thunfischsauce auf Zucchettirondelle

Verschiedene Blattsalate mit zwei Saucen und verschiedenen Essigen, Olivenöl

Hausgemachte Focaccia mit Farina Bona, Oliven und Trockentomaten

PIATTI PRINCIPALI – HAUPTGÄNGE

Pouleteintopf mit Olivenöl, Knoblauch, Gemüse und Kartoffeln

Hacktätschli nach Nonna's Art

Auberginen alla Parmigiana

Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei

Polentaschnitten, gratiniert mit Tessiner Bergkäse

Grilliertes Saiblingsfilet auf Tomaten und Zitronen

Bellinzoneser Risotto mit Birne und Luganighetta

FORMAGGIO – KÄSE

Zincarlin mit Feigensenf

DOLCI – DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù mit Erdbeeren

Bittermandelparfait mit Kastanienhonig

Marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Schlagrahm

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL — LUZERN

TESSINER DESSERT- UND KÄSEBUFFET

Sehr gerne servieren wir Ihnen unser Dessert- und Käsebuffet ab 30 Personen zu CHF 65.00

Formaggi delle alpi e di altre provenienze
Tessiner Käsespezialitäten von ausgesuchten Produzenten
Birnenbrot

Macedonia di frutta fresca
Fruchtsalat

Gelati e sorbetti
Verschiedene Rahmglacés und Sorbets

Amarenata ed altre bacche
Eingelegte Weichseln und Beeren

Meringues e panna
Gebackene Eischneeschalen mit Schlagrahm

Tiramisù
Hausgemachte, italienische Mascarponecrème mit in Amaretto und Kaffee
getränkten Löffelbiskuits und Schoggi

Mousse al cioccolato
Schoggimousse

Crème caramel à l'orange
Orangen-Karamellflan mit kandierten Orangenscheiben

Pesche ripiene
mit Amaretto-Mandelmasse gefüllte Pfirsiche, im Ofen überbacken

Crostata di mela con salsa alla vaniglia
Apfelwähe mit Vanillesauce

TESSINER DESSERTBUFFET

Sehr gerne servieren wir Ihnen unser Tessiner Dessertbuffet ab 30 Personen zu CHF 65.00

Flan di castagne al caramello
Unser Traditionsdessert zur Herbstzeit:
Kastanienflan mit Karamellsauce und Rahm

Frutta al Merlot
Im Merlot gegarte Früchte wie Birnen oder Pfirsich, je nach Jahreszeit

Cavolat
Kalter Eischaum mit Marsala und Schlagrahm

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
Tessiner Apfelküechli mit Vanillesauce

Binoline al cioccolato
Mit Vanillerahm gefüllte Profiteroles, überzogen mit Schoggisauce

Pane al Merlot
Brot in Merlotbutter, mit Zucker getüncht und gebraten

Gelato alla canella e sorbetto all'uva
Zimtglacé und Traubensorbet

Macedonia di frutta
Fruchtsalat