

# CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN



## UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

Wählen Sie eines der Menüs und zusätzlich einen vegetarischen Hauptgang aus. Die Gerichte können auf Wunsch auch anders zusammengestellt werden. Menüpreis ohne Nachservice. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen oder Sie wählen aus der à la carte Karte aus.

### MENÜ SCHNEEFLOCKE

4-Gang CHF 65.00 / 5-Gang CHF 80.00  
6-Gang CHF 105.00 / 7-Gang CHF 120.00

#### Vedel toné Bellini

Kalbsbratenrosetten auf  
mariniertem Thunfischtartar  
verfeinert mit Limettenvinaigrette

\*\*\*

#### Züppa di züccchin e basilic

Sämige Zuchetti-Basilikumsuppe

\*\*\*

#### Gnóc ai patat e parmesan

Hausgemachte Kartoffelgnocchi im Butter gebraten  
mit Parmesan serviert mit Winterkresse

\*\*\*

#### Sorbet al limon cun Gin

Zitronensorbet serviert mit Gin

\*\*\*

#### Filet da cüin avvolt in pancetta e pasta sfoglia

Schweinsfilet umwickelt mit Speck  
gebacken im Blätterteigmantel

*oder*

#### Spalla da vedell e perseghit

Zart gebratene Kalbsschulter  
mit sautierten Eierschwämmli,  
serviert mit hausgemachtem Süsskartoffelstock

\*\*\*

#### Crema brüsade

Crème brûlée  
serviert mit Caramelglacé und Rahm

\*\*\*

#### Scelta da formag

Feine Käsevariation mit Tessiner Alpkäse

### MENÜ O TANNENBAUM

4-Gang CHF 59.00 / 5-Gang CHF 74.00  
6-Gang CHF 89.00 / 7-Gang CHF 104.00

#### Formentin cun mortadella

Knackiger Nüsslisalat  
mit gebratener Tessiner Mortadella und Lardospeck,  
serviert mit Schnittlauch-Joghurtsauce

\*\*\*

#### Züppa da zücca e oli di zücca

Sämige Kürbissuppe  
verfeinert mit Schaum vom Kürbiskernöl

\*\*\*

#### Risot al tomatis e limon

Tomaten-Limetten-Risotto  
serviert mit gebratenen Riesencrevetten  
verfeinert mit Butter und Parmesan

\*\*\*

#### Sorbet di aranc sanguine e Charme

Blutorangensorbet serviert mit Charme

\*\*\*

#### Polastra ripien cun mascarpa

Maispoulardenbrust gefüllt  
mit Kräuter-Tomaten-Mascarpone  
an Balsamicojus serviert mit  
Polenta Nera und grünen Bohnen

\*\*\*

#### Ananas caramelizà alla canella

Karamelisierte Ananas mit Zimt  
serviert mit Joghurtglacé und Minzzucker

\*\*\*

#### Scelta da formag

Feine Käsevariation mit Tessiner Alpkäse



# CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

## MENÜ BABBO NATALE

4-Gang CHF 65.00 / 5-Gang CHF 80.00  
6-Gang CHF 105.00 / 7-Gang CHF 120.00

**Tartar da trüta affümicada e erbi alpini**  
Tartar von der geräucherten Forelle mit  
Alpenkräutern, Cherrytomaten und Gnocchi

\*\*\*

**Züppa ai fünc e café**  
Champignon-Rosmarin-Cremesuppe  
verfeinert mit Espressoschaum

\*\*\*

**Porcin in padella e risot giald**  
Sautierte Steinpilze auf Safranrisotto

\*\*\*

**Sorbet da cassis e Campari**  
Cassisorbet verfeinert mit Campari

\*\*\*

**Bisteca da manz ai fer**  
Grilliertes Rinds-Flanc-Steak  
auf Valle-Maggia-Pfefferjus  
serviert mit Kartoffelgratin und Broccoli

\*\*\*

**Turtina da cioccolat e sorbet ai mandarine**  
Saftiges Schokoladenküchlein  
mit Mandarinsorbet

\*\*\*

**Scelta da formag**  
Feine Käsevariation mit Tessiner Alpkäse

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

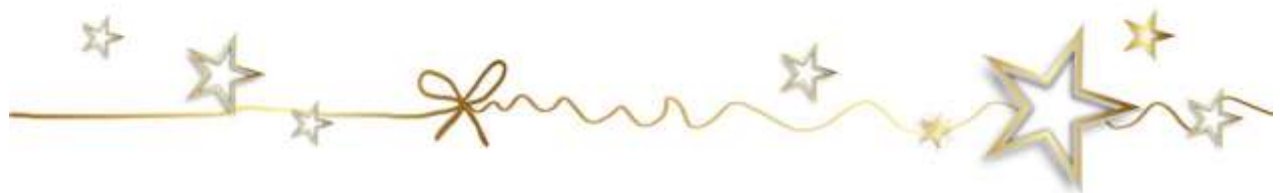
**Raviö di erb alpin ripien  
cun formag freschg e castegn  
sü bütter ai aranc**  
Hausgemachte Alpenkräuterravioli  
gefüllt mit Frischkäse und Kastanien  
serviert an Estragon-Orangen-Sauce

oder

**Risot ai mandarin e erba cipollina  
cun zücchin giald in padella e rosmarino  
bütter e Parmesan**  
Mandarinenrisotto verfeinert mit Schnittlauch  
und sautierten gelben Zucchetti an Rosmarin  
mit Butter und Parmesan sämig gerührt

oder

**Polenta Ticinès cun ficch, stracchin e nus**  
Tessiner Polenta gebraten  
mit Feigen, Gorgonzola und Baumnüssen  
dazu sautiertes Wintergemüse



### Deklaration Fleisch und Fisch:

Rindsfleisch	Schweiz	Maispoularde	Frankreich
Kalbsfleisch	Schweiz	Forelle	Niederlande
Schweinsfleisch	Schweiz	Thunfisch	Italien
		Crevetten	Vietnam

