



MENU KARTE

09. JULI 2020

Tagesteller

«Vom Land»

Schweinegeschnetztes (CH) in Pilzrahmsauce mit
Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln



28.50

«Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Doradenfilet (GR) auf mediterranem
Spinat mit Zitronenrollgerste

29.50



«Vegetarisch»

Tomatenrisotto mit Zucchetti, Basilikum und
gebackenen Büffelmozzarella

25.50

Vorspeisen



Tomatensuppe mit Kräutern

13.00

Geeiste Joghurt Gurkensuppe mit Riesencrevette

14.50

Leichter Salat von Bioeiern mit Radieschen,
Apfel und Kresse

17.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Small 23.50
Reg. 32.50





Sommersalate


Bunter Linsen – Gemüsesalat mit Cicorino Rosso und Ziegenfrischkäse	21.50
Poulet – Selleriesalat mit Orangen und Erdnüssen in leichtem Joghurtdressing	24.50
Caesar Salat mit Schweizer Pouletbrust, Speck und Ei	24.50
 Eier: Von unseren eigenen Hühnern beim Stockerhof in Luzern. Pouletbrust: Kneuss Gügeli, Schweiz	
Sommersalat mit Rispen tomate und Wasserbüffelmozzarella	24.50
 Wasserbüffelmozzarella: Schweiz Tomaten: Schweizer Tomaten von regionalen Produzenten/ Marinello.	
Bunte Blattsalate mit Apfel, Radieschen, Parmesan Käse & Rohschinken (CH)	24.50
Knackiger Blattsalat mit Egli (CH) im Bierteig gebacken und Sauce Tatar	43.50

Hauptgerichte

Hausgemachter Hamburger (Rind, CH) mit Swiss Fries oder buntem Salat	30.50
Buntes Gemüsecurry mit Rindsgehacktem, Cashewkernen und Kichererbsen	32.50
Schweins Cordon Bleu (Schwein, CH) mit Appenzeller Käse dazu Süsskartoffel oder bunter Salat	32.50



Doradenfilet (GR) in mediterraner Tomatensauce
und Rüeblì – Selleriegemüse an Pilawreis 34.50

Tagesfang in Randensaft pochiert an
Weissweinsrisotto mit Safransauce und gebratene
Brokkoli  35.50

Gebratene Schweizer Egli Filets (CH) in Olivenöl
mit Spinat und Buchweizen 43.50

 Egli Filet: Von der Eglifarm "Fisch vom Säget" im Kanton
Luzern.

5 Stück gebratene Riesencrevetten an würzigen
Zuckerschoten – Kefensalat und Amaranth 46.50

Dessert

Schweizer Schokoladenmousse 14.50

«Bananasplit» 3 Kugeln Vanilleglace auf Banane,
geschlagenen Rahm und Schokoladensauce 14.50

«Eiscafé» 2 Kugeln Caféglace und 1 Kugel
Vanilleglace mit Kaffee und geschlagenem Rahm 14.50

Coupe «Glärnischhof» Zitronensorbet, Erdbeersorbet
und Heidelbeersorbet mit saisonalen Früchten und
Schlagrahm 14.50

Hausgemachtes Glace & Sorbet Pro Kugel 4.50

Vanille, Schokolade, Nocciola, Erdbeer, Café, Zitrone

Legende



Vegetarisch
und Details



Herkunft



Chef – Empfehlung



Ihre Kontaktdaten

Für die Covid-19 bedingte Nachverfolgung der Infektionsketten.

Die Hinterlegung der Kontaktdaten ist freiwillig.

Datum	Uhrzeit
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 1	Telefonnummer
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 2	Telefonnummer
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 3	Telefonnummer
Weitere	Telefonnummer

Wir haben verstanden, dass die aufgenommenen Daten im Glärnischhof vertraulich und lediglich für die ggf. nötige und hilfreiche Nachverfolgung von Infektionsketten im Zusammenhang mit der Covid-19-Pandemie aufgenommen werden. Sie werden vier Wochen gesichert aufbewahrt und nur auf Anfrage an das zuständige Gesundheitsamt weitergegeben.

Bitte halten Sie uns auch in Zukunft über News zum Glärnischhof auf dem Laufenden.
News an folgende E-Mail Adresse: _____

Unterschrift eine Ansprechperson: _____

Bleiben Sie gesund!

Ihr Hotel Glärnischhof Team