

Hotel & Gastro
formation by
Luzern
Nidwalden
Obwalden

GART

Speisekarte

Qualifikationsverfahren

Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ
Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

2025

Vorspeisen

Griechischer Salat mit Fetacreme
Up-Selling: knuspriger Feta-Krapfen

CHF 12.00
CHF 15.50

Maiscremesuppe mit Jalapenos und Popcorn
Up-Selling: Manchego-Krokette

CHF 11.00
CHF 14.50

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Kartoffel-Mille-Feuille und glasierte Randen
Up-Selling: mit sautierten Kalbs-Nieren

CHF 38.50
CHF 44.50

Sautiertes Wolfsbarschfilet
mit Basmatireis und Gemüsecurry
Up-Selling: Kroepoek

CHF 32.00
CHF 33.50

Spargel-Risotto mit Morchel und Erbsen
Up-Selling: Belper Knolle

CHF 26.00
CHF 29.50

Süssspeisen

Limetten-Thymian-Tartelette
Up-Selling: mit Rhabarbersalat

CHF 11.00
CHF 15.00

Sanddorn-Mousse mit Bitterschokolade
Up-Selling: Basilikumglace

CHF 10.50
CHF 15.00

Deklaration:

Kalb	Schweiz
Wolfsbarsch	Griechenland
Brot- und Backwaren	Schweiz

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt.