

Hotel & Gastro
formation by
Luzern
Nidwalden
Obwalden

GART

Speisekarte EFZ

2024

«Ich zeige, was ich kann!»

Speisekarte

Vorspeisen

Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen	CHF 8.00
Krevetten-Cocktail	CHF 14.50
Riesenkrevetten «Danieli»	CHF 24.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF 16.50
Empfehlung des Tages «Kalte Vorspeise»	CHF 16.50
Kreation der Lernenden	

Suppen

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	CHF 12.50
Hülsenfrüchte-Püreesuppe mit Croutons	CHF 9.00
Empfehlung des Tages «Kraftbrühe oder Essenz»	CHF 12.50
Kreation der Lernenden	

Hauptspeisen

Penne all`arrabbiata mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch und Peterli	CHF 19.50
Rinds-Entrecôte mit Pfefferrahmsauce Kräuterreis oder Penne und mit saisonalem Gemüse	CHF 36.00
Lammfrikassee mit Curry Kartoffelgaletten Geschmorte Brüsseler Endivie, Glasierte Karotten	CHF 32.50

Süssspeisen / Desserts

Schokoladenmousse mit Himbeersauce	CHF 12.50
Aprikosen-Streusel	CHF 15.50
Käseauswahl mit Garnituren	CHF 4.50 / Stk.

Business-Lunch 1

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen

Rinds-Entrecôte mit Pfefferrahmsauce
Kräuterreis und saisonales Gemüse

Aprikosen-Streusel

CHF 65.00

Deklaration:

Fleisch aus der Schweiz
Cocktail-Krevetten aus Dänemark
Riesenkrevetten aus Vietnam
Lachs aus Norwegen
Brot aus der Schweiz
Feingebäck aus der Schweiz

Alle Preise inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

Business-Lunch 2

Kalte Vorspeise
Empfehlung des Tages

Kraftbrühe oder Essenz
Empfehlung des Tages

Duett aus Forelle und Lachs

Lammfrikassee mit Curry
Kartoffelgaletten
Geschmorte Brüsseler Endivie, Glasierte Karotten

Schokoladenmousse mit Himbeersauce

CHF 65.00

Deklaration:

Fleisch aus der Schweiz
Forelle aus der Schweiz
Lachs aus Norwegen
Cocktail-Krevetten aus Dänemark
Riesenkrevetten aus Vietnam
Brot aus der Schweiz
Feingebäck aus der Schweiz

Alle Preise inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer