



GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Weihnachten 2024

Amouse-Bouche

Luma Rindstatar

mit einem Onsen Ei, Kartoffel Espuma und Kaviar

Pilztatar

mit einem Onsen Ei, Kartoffel Espuma und schwarzem Trüffel

Champagnersuppe

mit pochiertem Hummer

Champagnersuppe

mit Gemüse Brunoise und Valilleschaum

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Miesmuschelsauce

auf einem Gemüse Beet an Wermuth Beurre Blanc

Handgemachte Capuns

an Sauce Bechamel mit Belperknolle und frischen Kräutern

Rindsfilet Rossini an Trüffeljus

mit Pastinaken-Püree und Pommes Williams

Gemüsepastete

an Morchelsauce mit frischem Gemüse

Käsevariation vom Käsewagen

Drei Sorten mit Früchtebrot und Chutney

Zimt Parfait

mit Meringue und Zwetschgenvariation

Petit Fours

4-Gänge CHF 128.00 (ohne Fischgang und Käse)

5-Gänge CHF 140.00 (Käse statt Fischgang)

5-Gänge CHF 145.00 (ohne Käse)

6-Gänge CHF 152.00 (ganzes Menu)