

1. August - Menu

Ochsenherz-Tomate mit Büffelmozzarella
(von der Chäs-Hütte, Meierskappel - aus Büffelmilch vom Biohof Breiten, Rotkreuz),
frischem Basilikum und Salatbouquet



Saiblingsfilet nach «Luzerner Art»
mit Ratatouille,
Ofenkartoffeln mit Kräuter

oder

Roastbeef an Rotweinjus
mit Ratatouille,
Ofenkartoffeln mit Kräuter



Dessertvariation
Heidelbeercrème, Mangosorbet mit Prosecco
frische Früchte und Zitronencake

Menu komplett Fr. 66.–
nur Hauptgang (Fleisch oder Fisch) Fr. 42.–
Dessert Fr. 13.50

Weinempfehlung:

Weiss	Weintraumpaar 2018			
	Pinot Grigio, Promessa, Castello di Gabbiano	2016 - I, Toscana	10 cl	SFr. 6.80
	Pinot Grigio		75 cl	SFr. 47.–
Rot	Seetaler Johanniter, Rafael Schacher AOC	2014 - Schweiz, Luzern	10 cl	SFr. 7.50
	Johanniter		70 cl	SFr. 52.–
	Weintraumpaar 2018			
Dark Knight Toscana IGT, Castello di Gabbiano	2016 - I, Toscana	10 cl	SFr. 6.80	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese		75 cl	SFr. 47.–	
Seetaler Pinot/Cameret AOC, Rafael Schacher	2015 - Schweiz, Luzern	10 cl	SFr. 7.50	
Pinot Noir, Cameret		70 cl	SFr. 52.–	

Ihr Gastgeber Daniel Lüthold und das Gasthaus Michaelskreuz-Team heisst Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen genussvollen und angenehmen 1. August 2018.