

# **Winter - wenn's draussen stürmt und schneit, steht bei uns ein Tisch bereit.**

**Das Restaurant Moosmatt und die blumensaison wünschen Ihnen ein gemütliches und köstliches Zusammensein in der warmen Stube des Moosmatts.**

## **Vorspeisen**

**Moosmatter Zwiebelsuppe  
mit buntem Zwiebelgemüse und Bündnerfleischstreifen  
14.50**

**Tomaten-Kürbissuppe mit Gin und hausgemachter  
Lachscrêperoulade  
16.50**

**Tortellacci gefüllt mit Steinpilzen an leichtem Trüffelschaum  
16.50**

**Carpaccio vom Schweizer Weiderind an Walnusspesto  
und Ziegenkäsemousse  
19.50**

**Lauwarmes Kürbisbruschetta mit Kräutern und Kürbiskernen  
14.50**

**Nüsslisalat mit Speck und Ei  
14.50**

**Blattsalat an hausgemachtem Traubendressing  
und frischen Trauben  
9.50**

**Tatar vom**



**Tatar „Klassisch“  
Mit Zwiebeln und Kapern  
17.50 / 36.00**

**Tatar „Biregg“  
Mit gebratenen Pilzen und Kräutern  
18.50 / 38.00**

**Tatar „Grubenfeuer“  
Mit hausgemachter Chili-Meerrettichcreme  
18.50 / 37.00**

**Tatar „Saint Jacques“  
Mit gebratenen Jakobsmuscheln  
19.50 / 41.00**

**Tatar „Dietschiberg“  
Mit hausgemachter karamellisierter Ziegenkäsecreme  
18.50 / 37.00**

# **Land**

**Halbes Poulet „Wilhelm Tell“ mariniert mit Calvados,  
dazu Pommes Frites und frisches Marktgemüse  
29.50**

**Cordonbleu vom Kalb mit Pommes Frites  
und frischem Marktgemüse  
42.00**

**Rosa gebratene Entenbrust auf Honigbalsamicojus  
mit Pfifferling-Lauch-Kartoffelragout  
36.00**

**Hausgemachte, geschmorte Rindsroulade Grossmutter's Art  
mit Semmelknödel und Rotkraut  
38.00**

**Rosa Lammnierstück im Dillmantel  
auf Safranrisotto und Marktgemüse  
44.00**

**„Schlemmergratin Moosmatt“  
Schweinsfiletmedaillon an Pfefferrahmsauce, Spätzle gratiniert  
mit Käse und Rotkraut und buntes Gemüse  
37.00**

**Hackbraten vom Doggwiler mit Pflaumen und Aprikosen an  
Petersilienkartoffelstock und Marktgemüse  
35.00**

**Herkunft Fleisch  
Schwein: Schweiz  
Rind: EU/Schweiz  
Kalb: Schweiz**

**Poulet: Schweiz  
Lamm: Neuseeland  
Ente: Frankreich**

**Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.**

## **Wasser**

**Marinierte Lachswürfel mit Vodka flambiert  
auf Safranrisotto und Pak Choi  
36.00**

**Jakobsmuscheln auf Walnussrisotto und  
karamellisiertem Randengemüse  
44.00**

## **Erde**

**Tortellacci gefüllt mit Steinpilzen an leichtem Trüffelschaum  
30.00**

**„Spätzlegratin Moosmatt“  
Mit Käse gratinierter Spätzlegratin, Rotkraut und buntem Gemüse  
28.00**

**Allergene:** *Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.*

**Herkunft Fisch**

**Lachs:** Norwegen

**Jakobsmuscheln:** Kanada

**Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.**

# Desserts

**„Baileys Cappuccino Moosmatt“  
Kalter Kaffee mit Baileys, Biscotti und Kaffeeglace  
14.50**

**Hausgemachte Crema Catalana  
13.00**

**Apfelstreuselkuchen auf hausgemachtem Zwetschgenkompott  
und Vanilleglace  
16.50**

**Zweierlei Schokoladenmousse mit Merengue und Waldbeersauce  
15.00**

**„Dessertvariation Moosmatt“  
Ein bisschen was von allem mit einem Glas von unserem selbst  
aromatisierten Grappa  
25.00**

**Käse  
14.50**



**Die Hof-Gelateria im Seetal mit hochwertigen Luzerner Zutaten.**

**Unsere Auswahl  
Vanille  
Ovomaltine  
Pistazie  
Spekulatius-Lebkuchen  
Zwetschgensorbet  
Mandarinensorbet**

**4.00 pro Kugel  
(100 Rahmzuschlag)**

**Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.**