

**Im Frühling summt der Wind, das weiss jedes Kind
Gras wird grün, die Blume bunt
Und wenn dann noch das Bienchen brummt,
dann wird die Welt ganz kunterbunt
Das Restaurant Moosmatt und die Blumensaison wünschen
Ihnen ein gemütliches und köstliches Zusammensein.**

Vorspeisen

**Spargel-Kokoscremesüppchen mit Jakobsmuscheln im Speckmantel
16.50**

**Morchelcremesüppchen mit Bärlauch-Sauerrahm
14.50**

**Spargelbruschetta mit geräuchertem
Honigkrustenschinken vom Doggwiler
15.00**

**Tortellacci gefüllt mit Ricotta und Spargeln
auf Tomaten-Spinat-Vanilleragout
14.50**

**Asiatischer Rettich-Radieschensalat mit hausgebeiztem Lachs und
Wasabischaum
16.50**

**Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Erdbeer-Balsamicodressing
und bunten Sprossen
9.50**

Tatar vom Schweizer Weiderind



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

**Tatar „French“
Mit lauwarmer Café de Paris Sauce
18.50 / 37.00**

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

**Tatar „Griechisch“
Mit Oliventapenade und Ziegenkäsemousse
19.00 / 38.00**

**Tatar „Mexico“
Mit Guacamole, Nachochips und Jalapeños
18.50 / 37.00**

Land

**Halbes Poulet „Gorbatschow“ mariniert mit Wodka und Bärlauch
dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites
29.50**

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

**Rosa Schweinsfilet auf weissem und grünem Spargel mit
Bratkartoffeln und Kräuterhollandaise
37.00**

**Rosa gebratenes irisches Rindsfilet auf einer gratinierter Polenta-
Spargelschnitte und Morchelsauce
56.00**

**Lammfiletragout an Honig-Balsamicojus mit Bärlauchrisotto
und Urkarotten
44.00**

**Kalbshackbraten vom Doggwiler an Meerrettichkartoffelstock und
Frühlingsgemüse
36.00**

Herkunft Fleisch:

Schwein: Luzern, Schweiz

Rind: Schweiz, Irland

Lamm: Neuseeland

Poulet: Sempach, Schweiz

Kalb: Schweiz

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt

Wasser

**„Mangia Mancini Moosmatt“
Mancinispaghetti an einem rassigen Spargel-Tomatensugo
mit gebratenen Riesencrevetten
28.50**

**Paniertes Schollenfilet an Meerrettichkartoffelstock,
Kräuterhollandaise und Gemüseragout
32.00**

Erde

**Gratinierte Polenta-Spargelschnitte an Morchelsauce
und Marktgemüse
29.50**

**Tortellacci gefüllt mit Ricotta und Spargeln
auf Tomaten-Spinat-Vanilleragout
29.00**

**Zweierlei vom Spargel an Kräuterhollandaise
mit Bratkartoffeln
28.00**

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

Herkunft Fisch

Scholle: Holland

Jakobsmuscheln: USA

Crevetten: USA

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt

Desserts

„Cappuccino Moosmatt“

Kalter Kaffee mit Kirsch, Biscotti und Kaffeeglace

12.50

Hausgemachte Crema Catalana

13.00

Crêpes mit marinierten Orangen an

Grappa-Kräuterhonig mit Vanille-Rhabarberglace

14.50

Haugemachtes mille feuille von der Schokolade und Erbeeren

13.00

„Dessertvariation Moosmatt“

Ein bisschen was von allem mit einem Glas von unserem Hausgrappa

25.00

Käse

14.50



Die Hof-Gelateria im Seetal mit hochwertigen Luzerner Zutaten.

Unsere Auswahl

Vanille - Rhabarber

Weisse Schokolade - Pfirsich

Rosmarin - Honig

Joghurt - Erdbeer

Passionsfrucht - Ingwersorbet

Waldbeersorbet

4.00 pro Kugel

(100 Rahmzuschlag)

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt