

# Unser Mittagsmenü für die Woche vom 15. April bis 19. April

Serviert von: 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Our lunch menu for the week of 15<sup>th</sup> April to 19<sup>th</sup> April

Served from: 12:00pm until 3pm



MONTAG MONDAY	DIENSTAG TUESDAY	MITTWOCH WEDNESDAY	DONNERSTAG THURSDAY	FREITAG FRIDAY
Tagessuppe CHF 7.00	Tagessuppe CHF 7.00	Tagessuppe CHF 7.00	Tagessuppe CHF 7.00	Tagessuppe CHF 7.00
Süsskartoffelsuppe <i>Sweet potato soup</i>	Pilzcrèmesuppe <i>Mushroom cream soup</i>	Fischsuppe <i>fish soup</i>	Pastinakensuppe <i>Parsnip soup</i>	Topinambur-Lauchsuppe <i>Jerusalem artichoke leek soup</i>
Vegiteller CHF 17.00	Vegiteller CHF 17.00	Vegiteller CHF 17.00	Vegiteller CHF 17.00	Vegiteller CHF 17.00
Paniertes Blumenkohlplätzli mit Spaghetti und Marktgemüse <i>Breaded cauliflower pattie with spaghetti and vegetables</i>	Risotto mit Erdbeeren und Mascarponekern <i>Risotto with Strawberries and mascarpone</i>	Ziegenkäse im Filoteig, mit Basmatireis und Marktgemüse <i>Goat's cheese in filo pastry, with basmati rice and vegetables</i>	Ravioli gefüllt mit Frischkäse, an Spargelcrème und Ragout <i>Ravioli filled with cream cheese, on asparagus cream and ragout</i>	Hausgemachte Falafel an Joghurtsauce, mit Pommes frites und Marktgemüse <i>Homemade falafel with yoghurt sauce, French fries and vegetables</i>
Tagesteller CHF 19.00	Tagesteller CHF 19.00	Tagesteller CHF 19.00	Tagesteller CHF 19.00	Tagesteller CHF 19.00
Hausgemachte Hackfleischbällchen an Tomatensauce mit Spaghetti und Marktgemüse <i>Homemade beef meatballs with tomato sauce, spaghetti and vegetables</i>	Zartes Schweinschnitzel an Zitronensauce, mit Weissweinsrisotto und grünen Bohnen <i>Tender pork escalope with lemon sauce, white wine risotto and green beans</i>	Rindsstroganoff mit Basmatireis und Marktgemüse <i>Beef stroganoff with basmati rice and vegetables</i>	Luzerner Chügelipastetli gefüllt mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Champignons, Äpfeln und in Cognac eingelegten Weinbeeren, serviert mit Marktgemüse <i>Lucerne Chügelipastetli filled with sliced veal, mushrooms, apples and cognac- pickled grapes, served with vegetables</i>	Maispoulardenbrust an Zitronen-Safransauce mit Pommes frites und Marktgemüse <i>Corn poulard with lemon saffron sauce, chips and vegetables</i>

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Für Fragen zu Allergien und Inhaltsstoffen können wir Ihnen gerne Auskunft geben.

Wir beziehen unser Fleisch aus der Schweiz von lokalen Lieferanten.

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage [www.vesper-luzern.ch](http://www.vesper-luzern.ch)