



Gasthof Luegeten

ZUM TEILEN

Gebackene Champignons Mit hausgemachter Sauce Remoulade.	16.-
Guacamolé-Olé-Olé Genussgewinn mit knusprigem Brot.	16.-
Luegete Tour d'Horizon Köstlichkeiten im Panorama. Mit Rindstatar, Tomaten-Tapenade, Burrata und knusprigem Brot.	26.-
Mortadella mit Trüffel und Straciatella di Burrata Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Straciatella Creme, Brot	19.-
Mini Käsefondue vom Gstaad Palace Bestes Käsefondue, nach Geheimrezept von Franz Fäh, mit Brot	18.-

ZUM STARTEN

Lauwarme Crevetten Mit Zitronenvinaigrette und frischem Basilikum.	23.-
Luegetensalat Knackig-frischer Salat mit Früchten und Kernen.	14.50
Mediterraner Sashimi-Teller Zürcher Crevetten & Bündner Lachs, Kapern, rote Zwiebeln und Zitrone.	32.-
Frühlings-Gemüsesalat Kefen, Spargeln, Granatapfel und Mandeln.	18.-
Handgeschnittenes Rindstatar Klassisch zubereitet mit knusprigem Brot.	24.-/38.-
Tomaten- und Burrata-Salat Die frische Zauberformel, mit Rucola und Balsamico	19.-
Crevetten-Cocktail classique Schweizer Crevetten, serviert mit Avocado.	24.50
Ganze Artischocke Schön, schmackhaft und gesund, mit Gemüsevinaigrette.	19.50
Vitello mediterrano Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit Gemüsevinaigrette, Zitrone und Kräutern.	22.-

ZUM GENIESSEN

Rindsfilet Tournedos fabulosos, Ojo de Agua 200 g Von Dieter Meyers Estancia in Argentinien. Mit Gemüse und wahlweise Jus, Café de Paris oder Morchelrahmsauce.	62.-
Kalbs Cordon Bleu Ein Must! Mit rezentem Bergkäse, Bauernschinken	48.50
Riesen-Pastetli Die feinen, heissgeliebten Blätterteigchübeli, einfach in gross	
Mit Kalbsgeschnetzeltem	48.-
Mit Brätchügeli und Pilzen	28.-
Wiener Schnitzel vom Kalb Flach geklopft, hoch gelobt. Mit Preiselbeeren und Zitrone.	44.50
Züri-Gschnätzlets Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Butter Rösti.	45.-
Knuspriges Mistkratzerli Ohne Mistkratzerli kein Gasthof. Mit feiner Kräuterrahmsauce.	39.50
Felchen Knusperli aus dem Zürichsee Frisch gefischt vom Berufsfischer, vor Ort geknusperlt, mit Tartaresauce	34.50
Ganze Schweizer Forelle Mit Zitrone und Nussbutter.	33.50
Gebratene Schweizer Eglifilets «Müllerin Art» Gefischt von unserem Züriseefischer Adrian Gerny, serviert mit Mandelbutter.	39.-
Maccheroni mit Trüffelrahmsauce Mit frischem schwarzem Trüffel. Ein Gedicht!	34.-
Maccheroni al Vodka Rasse mit Klasse. Und mit Chilliflocken.	25.-
Grüne und weisse Spargeln von Caspar Ruetz Die Königin der Gemüse vom König der Spargeln. Mit feinsten Kräutervinaigrette.	21.-/32.-

Dazu gibts

Cervo Fries mit Trüffel Flavour **14.50**, Pommes Frites **8.-**
Gurkensalat **8.-**, Saisonales Gemüse **8.-**
Weissweinrisotto **8.-**, Butterrösti **12.-** Beilagensalat **8.-**

DESSERT

Marinierte Erdbeeren So süss, so sensationell. Mit Schlagrahm	14.-	Riesen-Crèmeschnitte Ein grosses, luftiges Traumschloss für zwei oder mehr.	26.-
Bananen-Split Ein klassischer Genuss, den man haben muss.	15.-	Caramelchöpfli Bizzli gwaggle gehört dazu. Mit Schlagrahm.	14.50
Romanoff à la Luegeten Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace vom Schlattgut Herrliberg.	15.-	Mini Rüebligugelhupf für Zwei Mit Sauerrahmglace und Haselnüssen.	21.-
Flüssiges Schokoladenkühlein So viele Gründe für eine Sünde. Mit Sauerrahmglace.	16.-	Glancehübeli vom Schlattgut Hausgemacht vom Hof Schlattgut ob Herrliberg am Zürisee.	6.50

SCHAUMWEINE

Vivus Rosé brut	0.1 l	10.50
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0.75 l	74.-
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		
Prosecco Millesimato	0.1 l	9.50
Furlan, Valdobbiadene (I)	0.75 l	69.-
Glera		
Fischer's Fritz Champagner	0.1 l	16.-
Soutiran, Champagne (F)	0.75 l	110.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		
Petite Fleur de Miraval	0.1 l	21.-
Fleur de Miraval, Champagne (F)	0.75 l	150.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		

WEISSWEINE

Insel Ufnau's Riesling Sylvaner	0.1 l	8.-
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0.75 l	56.-
<i>Riesling Sylvaner</i>		
Blanc de Village Seminar Künsnacht	0.1 l	9.50
Weingut Diederik, Künsnacht (CH)	0.75 l	65.-
<i>Cabernet blanc, Sauvignac, Muscaris</i>		
Petite Chablis	0.1 l	9.50
Domaine Durup, Chablis (F)	0.75 l	66.-
<i>Chardonnay</i>		
Le fabuleux Sauvignon Blanc de Lulu	0.1 l	7.50
Vini de Lorenzi, Friaul (I)	0.75 l	52.-
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Grüner Veltliner Caractère	0.1 l	8.-
Weingut Weszeli, Kamptal (A)	0.75 l	58.-
<i>Grüner Veltliner</i>		
Riesling Feinherb	0.1 l	9.-
Weingut Wegeler, Mosel (D)	0.75 l	63.-
<i>Riesling</i>		
Chardonnay Les Noisetiers	0.1 l	17.-
Kistler Vineyards, Sonoma Coast (US)	0.75 l	120.-
<i>Chardonnay</i>		
Mâcon - Verzé Les Chênes	0.1 l	18.-
Domaines Leflaive, Burgund (F)	0.75 l	125.-
<i>Chardonnay</i>		

APERITIF

Gespritzter süss/sauer	0.2 l	9.50
Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz	0.2 l	14.-
Heino - grüner Apfel, Yuzu, Champagner, Soda	0.2 l	18.-
Campari, Jsotta weiss/rot	4 cl	11.-
Averna	4 cl	11.-
Negroni	9 cl	16.-

BIER

Einsiedler offen / Panaché	0.3 l	5.50
	0.5 l	9.-
Maisgold	0.33 l	6.50
Einsiedler dunkel	0.33 l	6.50
Einsiedler alkoholfrei	0.33 l	6.50
Einsiedler Weizen	0.58 l	9.-

KAFFEE & TEE

Espresso		5.-
Kaffee		5.50
Schale oder Cappuccino		6.-
Tee, Ovi oder Schoggi		5.-

ROSÉWEINE

Insel Ufnau's Federweisser	0.1 l	8.50
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0.75 l	59.-
<i>Pinot Noir</i>		
Miraval	0.1 l	10.-
Brad Pitt & Marc Perrin,	0.75 l	69.-
Côtes de Provence AOC (F)		
<i>Grenache</i>		
Whispering Angel	0.1 l	11.-
Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)	0.75 l	77.-
<i>Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren, Grenache</i>		

ROTWEINE

Insel Ufnau's Pinot Noir	0.1 l	8.50
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0.75 l	59.-
<i>Pinot Noir</i>		
Insel Ufnau's Bordeaux Blend	0.1 l	9.50
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0.75 l	66.-
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec</i>		
Schiffstation Pinot Noir	0.1 l	8.50
Barbara & Markus Weber, Turmgut Erlenbach (CH)	0.75 l	58.-
<i>Pinot Noir</i>		
Merlot -Cabernet	0.1 l	11.50
Barbara & Markus Weber, Turmgut Erlenbach (CH)	0.75 l	80.-
<i>Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin</i>		
Treggiaia	0.1 l	9.50
Villa Bibbiani, Toskana (I)	0.75 l	66.-
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>		
Marciliano	0.1 l	14.-
Tenuta Marciliano, Umbria (I)	0.75 l	95.-
<i>Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>		
Trus Reserva	0.1 l	13.-
Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0.75 l	89.-
<i>Tempranillo</i>		
La Dame de Montrose	0.1 l	15.-
Chateau Montrose, Saint - Estèphe (F)	0.75 l	105.-
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		
Geyserville Alexander Valley	0.1 l	13.-
Ridge Vineyards, Sonoma County (US)	0.75 l	90.-
<i>Zinfandel</i>		

DIGESTIF

Grappa Berta Nibbio	2 cl	8.-
Grappa Berta La Musa Amarone	2 cl	11.-
Grappa Tre Soli Tre	2 cl	18.-
Limoncello	4 cl	9.-

ALKOHOLFREI

Crodino	0.175 l	6.50
Ginger Beer alkoholfrei	0.33 l	6.50
Tonic Water, Bitter Lemon	0.2 l	5.50
Heino alkoholfrei	0.2 l	13.-
Dolce Spritz	0.2 l	13.-
Gin Tonic alkoholfrei	0.2 l	15.-
Wasser mit und ohne Sprudel	0.5 l	5.50
	1.0 l	9.50
Hausgemachter Eistee	0.3 l	6.-
	0.5 l	8.50
Coca Cola / Zero Rivella rot / Sinalco	0.33 l	5.50
Apfelsaft / Schorle / Sprite	0.3 l	5.-
Sirup	0.3 l	1.50