



Gasthof Luegeten

ZUM TEILEN

Gebackene Champignons	16.-
Mit hausgemachter Sauce Remoulade.	
Guacamolé-Olé-Olé	16.-
Genussgewinn mit knusprigem Brot.	
Luegete Tour d'Horizon	26.-
Köstlichkeiten im Panorama. Mit Ojo de Agua Rindstatar, Tomaten-Tapenade, Burrata und knusprigem Brot.	
Mortadella mit Trüffel und Straciattella di Burrata	21.-
Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Straciattella Creme, Brot.	
Mini Käsefondue vom Gstaad Palace	19.-
Bestes Käsefondue, nach Geheimrezept von Franz Fäh, mit Brot.	

ZUM STARTEN

Lauwarme Crevetten	24.-
Mit Zitronenvinaigrette und frischem Basilikum.	
Schweizer Rauchlachs	26.-
Mit Blinis, Meerrettich, Kapern und Zitrone.	
Winterlicher Blattsalat	18.-
Mit Rotkabis, Kürbis und Baumnüssen.	
Handgeschnittenes Ojo de Agua Rindstatar	26.-/39.-
Klassisch zubereitet mit knusprigem Brot.	
Frischer Nüsslisalat mit oder ohne Speck	19.-/17.-
Frisch vom Feld mit Ei und Croûtons.	
Crevetten-Cocktail classique	24.50
Schweizer Crevetten, serviert mit Avocado.	
Champagnercremesuppe	14.-
Mit hausgemachten Flûtes und frischem Kräuteröl.	
Kalbscarpaccio	32.-
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit knackigem Rucola, gehobeltem Grana Padano und schwarzem Trüffel.	

Dazu gibts: Cervo Fries mit Trüffel Flavour **14.50**, Pommes Frites **8.-**, Salzkartoffeln **8.-**, Sautierte Quarkpizokel **8.-**, Saisonales Gemüse **8.-**, Weissweinrisotto **8.-**, Butterrosti **12.-**, Beilagensalat **8.-**

DESSERT

Zwetschgenblechkuchen	14.-	Riesen-Crèmeschnitte	26.-
Schön saftig und wohlig warm, mit Rahm.		Ein grosses, luftiges Traumschloss für zwei oder mehr.	
Vermicelles mit Meringue und Doppelrahm	13.-	Caramelchöpfli	14.50
Marroni süß in Form, mit Meringue und Rahm.		Bizzli gwaggle gehört dazu. Mit Schlagrahm.	
Bananen-Split	15.-	Tarte tatin à la Lulu	19.-
Ein klassischer Genuss, den man haben muss.		Klassisches Apfelgebäck mit herrlichem Vanilleglace.	
Flüssiges Schokoladenküchlein	16.-	Glacechübeli vom Schlattgut	6.90
So viele Gründe für eine Sünde. Mit Sauerrahmglace.		Hausgemacht vom Hof Schlattgut ob Herrliberg am Zürisee.	

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.-
<i>Glera</i>		
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 Küschnacht	0.1 l	9.50
Weingut Diederik, Küschnacht (CH)	0.75 l	65.-
<i>Cabernet blanc, Sauvignac, Muscaris</i>		
Petit 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>		
Sancerre Blanc	0.1 l	13.-
Vacheron, Loire (F)	0.75 l	90.-
<i>Sauvignon Blanc</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	9.-
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0.75 l	59.-
<i>Pinot Noir</i>		
Miraval	0.1 l	10.-
Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	0.75 l	69.-
<i>Syrah, Grenache, Cinsault</i>		
Whispering Angel	0.75 l	77.-
Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)		
<i>Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren, Grenache</i>		

ROTWEINE

Insel Ufnau's Pinot Noir	0.1 l	9.-
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0.75 l	59.-
<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>		
Zweigelt Edles Tal	0.1 l	11.-
Weingut Netzl, Carnuntum (A)	0.75 l	75.-
<i>Zweigelt, Merlot, Syrah</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