



# LOUNGE

## SNACKS

### Herbstsalat

Kürbis | karamellierte Kastanien | knusprige Hanfsamen  
*Pumpkin | caramelized chestnuts | crispy hemp seeds* 18

mit Muothtaler Kalbsmilken | *with veal sweetbreads from Muothatal* +10  
mit Jakobsmuscheln | *with scallops* +10

### Charcuterie

Käse aus der Region Vierwaldstätter See und Fleischspezialitäten vom Muothatal  
*Cheese from the region Lake Luzern and meat from Muothatal* 34

### Pommes Frites | Kräutermayonnaise

*French fries | herb mayonnaise* 11

### Spaghetti mit Tomatensauce und Rigi Hartkäse

*Spaghetti with tomato sauce and rigi cheese* 16

### Scharfe Pouletflügeli

Soja-Chili-Glasur | Koriander | knusprige Zwiebeln  
*Soja chili lacquer | coriander | crispy onions* 18

### Club Sandwich

Grillierte Pouletbrust | Avocado | Salat | Tomate | Speck | knusprige Zwiebeln  
*Raclette Käse | Aioli*  
*Grilled chicken | avocado | salad | tomato | bacon | crispy onions | raclette cheese | aioli* 38

### Albulatal Kartoffel

Sauerkraut | Senf Beurre Blanc | Schnittlauch | Pak Choi | Blumenkohl | Kopfsalat  
*Sauerkraut | mustard beurre blanc | chives | pak choi | cauliflower | lettuce* 32

mit Zander vom Lago Maggiore | *with pikeperch fillet from Lago Maggiore* +16  
mit Bio Flanksteak vom Ueli Hof | *with organic flank steak from Ueli Hof* +16

### Reis Rösti

Aubergine | gesalzener Zitronen Joghurt | Cashew Nüsse | Kopfsalat  
*Egg plant | salted lemon yoghurt | cashew nuts | lettuce* 28

mit Schweizer Egli Filet | *with Swiss perch* +16  
mit Hirscheintopf | *with deer stew* +10  
mit geschmorter Bio Schweinebacke | *with organic pork cheek* +20

## DESSERT

### Warmer Brownie

Mit hausgemachtem Vanille oder Bananen Glacé 8  
*with homemade vanilla or banana ice cream* +5

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7 % Mwst

All prices are in CHF included 7.7 % VAT

# VITZNAUERHOF

PANORAMATERRASSE