Weihnachtlich geschmückte Tannenbäume und glitzernde Lichterketten vor märchenhafter Kulisse...

IHR WEIHNACHTSANLASS

auf dem Dietschiberg vom 21. November bis 21. Dezember 2025

Beginnen Sie Ihren Abend mit einem feinen Apéro. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Köstlichkeiten und unterschiedlichste Getränke – ganz nach Ihren Wünschen.

MENÜ 1

Nüsslisalat mit Pilzen und kandiertem Speck
an Zwetschgendressing

❋

Rindsfilet am Stück gebraten mit Kartoffel-Birnengratin,
Gemüsekörbchen und kräftiger Rotweinsauce

❋

Apfelküchlein mit Vanilleglace

CHF 85

MENÜ 2

Mandelcremesuppe mit Entenleber

❋

Kalbsfilet im Pilzmantel auf Trüffelrahmsauce
mit Taglierini und Schwarzwurzel

❋

Pochierte Safranbirne auf Felchlin-Schokoladencreme
mit Krokant

CHF 95

FONDUE CHINOISE

Kopfsalatherzen mit pochiertem Ei, Belper Knolle
und Trüffel-Honigvinaigrette

❋

Fondue Chinoise mit 200g Fleisch pro Person (Rind, Kalb, Bison),
Pommes Frites, Mischgemüse,
hausgemachte Saucen (Cocktail, Pfeffer, Knoblauch)

❋

Amaretto Parfait mit betrunkenen Preiselbeeren
auf Felchlin-Schokoladencreme

CHF 85

TAVOLATA

Kartoffelsuppe, Burgunder-Trüffel, Speck, Geräucherter Lachs,
Parmesan-Cracker, Fenchelsalat, Weintrauben-Salat,
Karamellisierte Feigen, Granatapfel-Dressing

❋

Rosa gebratenes Kalbsnierstück, Steinpilzrahmsauce,
Serviettenknödel, gebratene Entenbrust, Orangensauce,
Bratkartoffeln, sautiertes Zanderfilet, Rahmlauch, Wilder Brokkoli

❋

Tonka Bohnen Panna Cotta, Crème Brûlée,
Schokoladenmousse

CHF 95

Bitte beachten Sie, dass für die gesamte Gruppe ein einheitliches Menu ausgewählt werden muss. Dies kann auf Wunsch auch selbst zusammengestellt werden. Selbstverständlich werden wir auch Allergene oder vegetarische Wünsche entsprechend berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservationsanfrage unter: restaurant@golfclubluzern.ch