

MITTAGSMENÜ

28. Oktober – 1. November 2024

inkl. Marronisuppe mit Croûtons und Kerbelpesto oder Salat

MONTAG

Schweinschnitzel im Focaccia 24
Rotkraut, glasierte Marroni
Nüsslissalat, pikante Sauce

 **Lauwarmer Tomme Val d'Arve** 22
Nüsslissalat Mimosa, Trauben-
Rosmarin-Kompott

DIENSTAG

Geschmorte Rindssaftplätzli 24
Butterbohnen, hausgemachte Pasta

 **Äpler Magronen** 22
Apfelmus, Röstzwiebeln

MITTWOCH

Halbes Poulet 24
Ofengemüse, Rollerkartoffeln
Güggelisauce

 **Spagetti aglio e olio** 22
Parmesanhobel

DONNERSTAG

Wurstspiess 24
Kartoffelgratin, Rüeblli

 **Panierte Randen** 22
Kräuter-Sauerrahmdip
Chicorée

ALLERHEILIGEN

Heute Wildabend ab 17 Uhr.

WOCHENHIT

Schweinskotelett UELIHOF BIO 38
Mohrspätzli, Ofengemüse
Whiskeyrahmsauce

 **Linseneintopf** 26
Süsskartoffeln, Fladenbrot

WOCHENDESSERT

Zwetschgen-Crumble 12
Zimtglace

Restaurant Libelle | Maihofstrasse 61 | 6006 Luzern | Tel. 041 420 61 61

 = vegetarisch
 = vegan

DEKLARATION

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammen ausschliesslich aus der Schweiz und werden über regionale Lieferanten bezogen.

Beim Kauf von Gemüse, Obst, Käse und Eiern achten wir auf saisonale, regionale und teilweise biologische Produkte. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Bei möglichen Intoleranzen (Allergene) gibt Ihnen das fachkundige Libellen-Team gerne Auskunft.