


# MITTAGSMENÜ

2. – 6. Dezember 2024

inkl. Blumenkohlsuppe mit Datteln oder Salat


## MONTAG

**Nidwaldner Kalbshackbraten** 24  
Bramata, Kohlrabi

 **Käse-Zwiebelkuchen** 22  
Nüsslisalat Mimosa


## DIENSTAG

**Gefüllte Pouletbrust Suprême mit Frischkäse und Trüffel** 24  
hausgemachte Pasta, getrocknete Tomaten  
Spinat

 **UrDinkel Pasta** 22  
Krautstiel, Kürbis, Taleggio


## MITTWOCH

**Paniertes Schweinskotelett** 24  
Spaghetti, Tomatensauce  
Parmesanhobel

 **Chicorée aus dem Ofen** 22  
Tomatensauce, Spinatpesto, Feta


## DONNERSTAG

**Pouletschenkel «Asian Style»** 24  
Basmatireis, Pak Choi

 **Äplermagronen** 22  
Röstzwiebeln, Apfelmus


## FREITAG

**Schweinsbratwurst** 24  
VOM BAUER JULIUS WÜEST  
Rösti, Zwiebelsauce

 **Kräuterrisotto** 22  
Wintergemüse, Sbrinz

## WOCHENHIT



**Züri Geschnetzeltes** 46  
Kalbsnierstück **BIO**, Rösti  
Champignons, Crème Fraîche

 **Planted Stroganoff** 36  
Kräuterreis, Peperoni, Essiggurken  
Crème Fraîche

## WOCHENDESSERT

**Tarte Tatin** 12  
Joghurtglace

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.