

Fischers
★ ★ ★
ALPENHOTEL
Melchsee-Frutt

Wir sind für Sie da

André Fischer und sein Team freut es, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen und sie kulinarisch verwöhnen dürfen

Uns ist es ein grosses Anliegen, Sie mit regionalen Produkten von ortsansässigen Produzenten verwöhnen zu dürfen

Unser oberstes Ziel ist es, Sie und Ihr Essen als ein Erlebnis Empfinden zu lassen und Sie täglich mit unserem Handwerk zu begeistern

Haben Sie einen speziellen Wunsch, dürfen Sie uns diesen gerne mitteilen. Für Allergien und Intoleranz wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Wir passen die Gerichte, wenn immer möglich auf Ihre Bedürfnisse an

Herzlichst
Ihr Küchenchef Michi und sein Küchenteam

Herkunft

Rind,- Kalb- und Schweinefleisch sowie Poulet kommen wann immer möglich aus der Schweiz

Fische wann immer möglich vom Cosmestibles Seinent Luzern

Vorspeisen

Fruchtiger Vitaminsalat

mit Kräutercroûtons

11

Beefsteak Tartar (mild/medium/scharf)

mit Toastbrot und Butter

19/35

mit Whisky oder Cognac plus 5.00

Duett von rohen Renden an Haselnussoel und Birnen

begleitet vom Lammkotelette

18

Rauchlachssymphonie aus «Fischers Räucherei»

geschnitten und als Tartar

mit Feigensenf und Röstbrot

19/34

Suppen

Rustikale Tomatensuppe

mit Kräuter Croûtons

11

Kresse Schaumsuppe

mit geräuchertem Forellenfilet und pochiertem Eigelb

14

Pikante Rüepli-Ingwersuppe

mit Chili und Sesam

14

Hauptgänge

Entrecote vom Obwaldner Angus Beef

auf Ruccola und Ananas mit Parmesanspänen und Barbecue Sauce

Bratkartoffeln

44

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce

Freiämter Rösti

32/36

Senne Gordonbleu

mit Schinken Bergkäse und Zwiebeln

Pommes Frites

32

zarte Schweizer Pouletbrust

mit Limetten Kräutermarinade

Fettucini

28

Kalbsleber venezianische Art

Butter Rösti

34

Siedfleisch vom Angusbeef

mit Apfel- Meerrettich Schaum

Schnittlauchkartoffeln

28

alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem

Gemüse-Potpourrie



Fisch

2

Gebratenes Zanderfilet Mediterrane

mit Schalotten, Knoblauch, Oliven, Salbei und Tomaten

Fettucini

31/36

Zander Saltim-bocca

mit Salbei und Rohschinken

Rosmarinkartoffeln

36

Gebratenes Eglifilet

an Safransauce

Butterreis

38

Panierte Zitronen Egli Chnusperli

mit Sauce Tartar

Kartoffeln

36

Pochierte Felchenfilet

mit Noily Prat

Butterreis

34

alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem

Gemüse-Potpourrie



Immer beliebte Gerichte

Käsefondue Maison mit Früchten und Kartoffeln

pro Person 28

(ab 2 Personen)

Chässpätzli

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

23

Grosis Kräuterhackbraten mit Jus

Kartoffelstock

28

saftiger Rinds & Kalbshamburger im American Bun

mit Zwiebeln, Speck und Country Frites

28

Lasagne All forno

mit Rindfleisch und Parmesan

24

Spaghetti Menzanotte

mit gebratenen Königs-Crevetten

32

Tagliatelle con Salmone & Wodka-Tomatensauce

26

Fitness-Teller mit Melonen und Röstikroketten

Angus Enrecote mit Kräuterbutter

44

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter

26

Fisch Chnusperli mit Sauce Tartare

28