

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 Randen an Haselnussoel und Birnen

begleitet vom Lammkotelette

18

Caprese di Bufalino D.O.P.

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

16

Crostini mit Fenchel, Mango und Geisskäse

auf Ruccola Beet

15

Rauchlachssymphonie aus «Fischers Räucherei»

geschnitten und als Tartar

mit Feigensenf und Röstbrot

19/34

Suppen

Rustikale Tomatensuppe

mit Kräutercroûtons

11

Hausmacher Minestrone

mit Parmesan

12

Kresse-Schaumsuppe

mit geräuchertem Forellenfilet und pochiertem Eigelb

14

Hauptgänge

Entrecote vom Obwaldner Angus Beef
auf Ruccola und Ananas mit Parmesanspänen und Barbecue Sauce
Bratkartoffeln

44

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzrahmsauce

Butterrösti

32/36

Schweinekotelette «Padano» mit Parmesanpanade paniert
auf Spaghetti mit Tomatensauce

28

zarte Schweizer Pouletbrust

mit Limetten-Kräutermarinade

Fettuccine

28

Kalbsleber venezianische Art

Butter Rösti

34

saftiger Rinds & Kalbshamburger im American Bun
mit Zwiebeln, Speck und Country Frites

28

alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem
Gemüse-Potpourrie



Pasta und 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

Spaghetti al Mezzanotte

mit gebratenen Königs-Crevetten

32.

Spaghetti Bolognese

mit Rindshackfleisch und Gemüsebrunoise

23

Tagliatelle con Salmone & Wodka und Tomatensauce

26.00

Tagliatelle Verdura

mit frischem Gemüse und Cherrytomaten an Rahm

32

Lasagne all Forno

mit Rindsfleisch und Parmesan

24.00

Gebratenes Zanderfilet Mediterrane

mit Schalotten, Knoblauch, Oliven, Salbei und Tomaten

Fettuccine

31/36

Pizza Pizza

Margerita

die klassische mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

18

Vegetariana

Tomaten, Mozzarella und Marktgemüse

21

Hawaiï

Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken

21

Salami

Tomaten, Mozzarella und Salami

21

Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck und Ei

23

Pizza Bufalino D.O.P.

Tomaten, Mozzarella und Bufalino il Parco

23

Prosciutto et Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons

23

Pollo

Tomaten, Mozzarella, Hähnchenbruststreifen und Kräuterbutter

24

Diavolo

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami

23

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Schinken, Artischocken und Salami

24

Pizza Pizza

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

22

Quattro Formaggi

Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Mascarpone und Gorgonzola

24

Raclette

Tomate, Raclette Käse, Speck, Ei und Zwiebeln

22

Leccese

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Champignons und Zwiebeln

24

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Schinken, Ei und frischem Oregano

23

Napoli

Sardellen, Kapern, Oliven, Tomaten und Mozzarella

22

Padana

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Kirschtomaten und Ruccola

24

Crevetten

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Spinat und frischem Knoblauch

26

Alpen

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken und Steinpilzen

25

Zusatzteller 4 Franken