MONTANA
ART DECO HOTEL LUZERN

HOTEL****s
SCALA RESTAURANT
LOUIS BAR

TERRASSE
BANKETTE
SEMINARE

ADLIGENSWILERSTRASSE 22
POSTFACH 3039
6002 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON +41 (0)41 419 00 00
TELEFAX +41 (0)41 419 00 01
INFO@HOTEL-MONTANA.CH
WWW.HOTEL-MONTANA.CH

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCALA RESTAURANT

Die MONTANA-Küche verkörpert die Leichtigkeit des Südens und ist von der Südschweiz, Italien, Frankreich und Spanien geprägt. Die Speisen bieten durch die Verwendung saisonaler Zutaten und erlesenen frischen Kräutern und Gewürzen ein unvergleichlich aromatisches und intensives Geschmackserlebnis.

Unser Küchenchef Johan Breedijk – seine Favoriten-Gerichte sind mit dem ◈ Symbol gekennzeichnet
– legt hohen Wert auf die täglich frische Zubereitung sämtlicher Speisen auf der Basis von exzellenten Grundprodukten. So werden alle Pasta-Gerichte, alle Saucen, aber auch sämtliche Kuchen, Desserts und Friandises im Haus hergestellt. steht für unser Konzept «Well Being» - eine gesunde, kreative und vor allem leichte Küche für alle, die sich etwas Gutes tun möchten, ohne auf Genuss zu verzichten.

Das hohe Qualitätsniveau sowie das grosse Engagement des Küchen- und Serviceteams hat der Restaurantführer «GaultMillau» im Oktober 2012 erneut mit 15 Punkten belohnt.

VORSPEISEN
STARTERS

Roulade vom Schwertfisch mit Austern, Avocados, micro leaves und Gurken 28
Roulade of swordfish with oysters, avocados, micro leaves and cucumbers

◈Surf & Turf «Montana Style» mit geschmorten Schalotten und Wakamesalat mit Sesam 29
Surf & Turf «Montana Style» with braised shallots
and wakame salad with sesam

Ceviche von Brüggli-Saibling mit weissem Spargel, Meerrettich und Tomatenshot 27
Cheviche of char with white asparagus, horseradish and a shot of tomato juice

SUPPEN
SOUPS

Petersilienessenz mit Jakobsmuschel und Eierschwämmli Praliné 16
Essence of parsley with scallop and chanterelles praline

◈Bärlauch Cappuccino mit Tomaten-Wodkasorbet, Wachtelsuprême und Wachtelspiegelei mit Spargeltatar 18
Wild garlic cappuccino with tomato-vodka sorbet, quail suprême
and fried quail egg with asparagus tatar

◈ **spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs** specially recommended by our Chef

MONTANA
ART DECO HOTEL LUZERN

HOTEL****ˢ
SCALA RESTAURANT
LOUIS BAR

TERRASSE
BANKETTE
SEMINARE

ADLIGENSWILERSTRASSE 22
POSTFACH 3039
6002 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON +41 (0)41 419 00 00
TELEFAX +41 (0)41 419 00 01
INFO@HOTEL-MONTANA.CH
WWW.HOTEL-MONTANA.CH

HAUSGEMACHTE PASTA/RISOTTO

Spargelrisotto mit Saltimbocca von der Jakobsmuschel, Apfel-Ricotta Cannelloni und Granny-Smith Schaum 27/36
Asparagus risotto with scallop salimbocca, apple-ricotta cannelloni and Ganny-Smith foam

◈Chorizo-Kartoffelravioli mit Mönchsbart, Seezungenstreifen und Estragon-Gemüsenage 26/35
Chorizo-potato ravioli with wild chicory, sole slices and tarragon-vegetable sauce

Zucchiniblüten-Gnocchis mit Salbei und Ochsenherztomaten, serviert mit gebratener Scampi 28/37
Gnocchis with zucchini flowers, sage and ox heart tomatoes, served with fried scampi

Hausgemachte Tagliatelle mit Peperoni, Bärlauch, eingelegter Zitrone und geschmortem Lammragout 24/33
Home made tagliatelle with sweet-peppers, wild garlic, pickled lemon and braised lamb ragout

HAUPTGÄNGE

Fangfrischer Fisch mit Marktbeilagen Tagespreis
Fish fresh from the market with side orders

Kabeljau gespickt mit San Daniele Schinken in der Mandelkruste, dazu Datterini Tomaten, Basilikum und Kartoffelallerlei 49/57
Cod spiked with San Daniele ham in almond crust, served with datterini tomatoes, basil and potatoes

Schmor- oder Siedgericht aus der MONTANA Küche Tagespreis
Braised or boiled dish from the MONTANA kitchen

Sandwich von Elsässer Pouletsuprême und Entenleber mit süss-sauren Wassermelonen, Zucchini, Shiitake und Kräuterkartoffeln 42
Sandwich of Alsatian chicken suprême and duck liver with sweet-sour watermelons, zucchini, shitake and herb potatoes

Gebratenes Black-Angus Rindsentrecôte mit Artischocken, Tomaten, geräuchertem Selleriemousseline und Erbsen 46/56
Entrecôte of Black Angus beef with artichokes, tomatoes, smoked celery mousseline and peas

◈Muotathaler Kalbsfilet mit weissem Spargel, seinem Ravioli und Hummer-Estragon Béarnaise 44/62
Veal fillet with white asparagus, asparagus raviolis and lobster-tarragon bearnaise

Grillierte Lammkoteletts, dazu neue Kartoffeln gefüllt mit Morcheln, karamellisierten Perlzwiebeln, Randen und Frühlingszwiebeln 46/54
Grilled lamb chops, potatoes stuffed with morels, caramelized pearl onions, beetroots and spring onions

Herkunftsbezeichnung: Kalb: Schweiz, Geflügel: Frankreich, Lamm: Australien, Rind: Irland
Origin of Meat: Veal: Switzerland, Poultry: France, Lamb: Australia, Beef: Ireland
◈ **spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs** specially recommended by our Chef

MONTANA
ART DECO HOTEL LUZERN

VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETARIEN DISHES

VORSPEISEN / SUPPEN
STARTERS / SOUPS

Salat von heimischen Gemüsen und Reischips 24
Salad of local vegetables and rice chips

MONTANA Salat 16
MONTANA salad

Bärlauch Cappuccino mit Tomaten-Wodkasorbet und Spiegelei von der Wachtel 14
Wild garlic cappuccino with tomato-vodka sorbet and fried quail egg

WARME VORSPEISEN / HAUPTGÄNGE
WARM STARTERS / MAIN COURSES

◈ **Spargelrisotto mit Morcheln, Apfel-Ricotta Cannelloni und Granny-Smith Schaum** 23/31
Asparagus risotto with morels, apple-ricotta cannelloni and Granny-Smith foam

Ravioli gefüllt mit «Fontina» Käse, dazu Artischocken und Sommertrüffel 23/31
Ravioli stuffed with «Fontina» cheese, served with artichokes and summer truffels

Zucchiniblüten-Gnocchis mit Salbei und Ochsenherztomaten 23/31
Zucchini flowers-gnocchis with sage and ox heart tomatoes

Hausgemachte Tagliatelle mit Peperoni, Bärlauch, eingelegter Zitrone und gehobelter «Belper Knolle» 23/31
Home-made tagliatelle with sweet peppers, wild garlic, pickled lemon and planed «Belper Knolle»

Arancini gefüllt mit Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal, dazu Stangensellerie-Apfel-Radieschengemüse und Béarnaise Sauce 34
Arancini stuffed with fresh goat cheese from Maggia Valley, served with celery-apple-radish vegetables and sauce bearnaise

◈ **spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs** specially recommended by our Chef

HOTEL****s
SCALA RESTAURANT
LOUIS BAR

TERRASSE
BANKETTE
SEMINARE

ADLIGENSWILERSTRASSE 22
POSTFACH 3039
6002 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON +41 (0)41 419 00 00
TELEFAX +41 (0)41 419 00 01
INFO@HOTEL-MONTANA.CH
WWW.HOTEL-MONTANA.CH

MONTANA
ART DECO HOTEL LUZERN

DESSERTS UND KÄSE
SWEETS AND CHEESE

◈**Marsala-Parfait mit Quarkknödel und marinierten Ananas** 17
Marsala parfait with fresh cheese dumplings
and marinated pineapples

Zitronen Crème-Brûlée mit Schokoladenglacé, Erdbeerschnitte und Mandelkrokant 18
Lemon crème-brûlée with chocolate ice-cream, strawberry tarte
and almond croquant

Gefrorener Apfel-Basilikum-Mojito mit Panna Cotta 17
Frozen apple-basil mojito with panna cotta

Kirschenkaltschale mit pochiertem Pfirsich und Mohnglacé 17
Cold cherry soup with poached peach and poppy ice-cream

Maiscarré mit Rhabarber und Himbeeren 16
Corn square with rhubarb and raspberries

Die besten Käse aus der Schweiz und Italien mit Feigensenf, Walnüssen und Früchtebrot 19/25
Best cheese from Switzerland and Italy
with fig mustard, walnuts and fruit bread

Wein zum Dessert dl/FL

Moscato d'Asti 9/62
Paolo Saracco
Piemont, Italien

Für ein grösseres Angebot an Dessertweinen, verlangen Sie bitte unsere Weinkarte

◈ **spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs** specially recommended by our Chef

HOTEL****s
SCALA RESTAURANT
LOUIS BAR
TERRASSE
BANKETTE
SEMINARE
ADLIGENSWILERSTRASSE 22
POSTFACH 3039
6002 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON +41 (0)41 419 00 00
TELEFAX +41 (0)41 419 00 01
INFO@HOTEL-MONTANA.CH
WWW.HOTEL-MONTANA.CH