

## VORSPEISEN

### STARTERS

- Salat von Mini-Lattich, Orangen, Champignons und Macadamianüssen an Thymian-Ahornsirupvinaigrette** 24  
Salad of mini lettuce, oranges, champignons and macadamia nuts on thyme-maple syrup vinaigrette
- Ingwer-Karottensuppe mit Koriander und Avocado-Crostino** 12  
Ginger carrot soup with coriander and avocado crostino

## HAUSGEMACHTE PASTA/RISOTTO

### HOME-MADE ENTREMETS

- Spaghetti mit Steckrüben, Granatapfel und Kokos-Currysalsa** 23/31  
Spaghetti with courgette, pomegranate and coconut-curry salsa
- Renatini mit Basilikumpesto, Perinotomaten und Artischocken** 23/31  
Renatini with basil pesto, perino tomatoes and artichokes

## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSES

- Marinierter und gebratener Tofu mit glasierten Gurken, Kohlrabi und Sojasprossen an süssem Chilisauce** 34  
Marinated and fried tofu with glazed cucumbers kohlrabi and soya sprouts on sweet-chilli sauce
- Kichererbsen-Törtchen mit Ratatouille und Estragonsalsa** 32  
Chick-peas tartlet with ratatouille vegetables and tarragon salsa

## DESSERTS

### SWEETS

- Saisonale Früchte im Zimt-Orangentee und Zwetschgensorbet** 16  
Seasonal fruits in cinnamon orange tea and plum sorbet
- Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsorbet und Mangosalat** 18  
Chocolate tartlet with passion fruit sorbet and mango salad

HOTEL\*\*\*\*

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