

HOTEL *****

SCALA RESTAURANT

SCALA TERRASSE

KITCHEN CLUB

LOUIS BAR

HEMINGWAY RUM LOUNGE

BEACH CLUB

BANKETTE

SEMINARE

ADLIGENSWILERSTRASSE 22

POSTFACH 3039

6002 LUZERN/SCHWEIZ

TELEFON +41 41 419 00 00

TELEFAX +41 41 419 00 01

INFO@HOTEL-MONTANA.CH

WWW.HOTEL-MONTANA.CH

MENUVORSCHLÄGE

MENU SUGGESTION

MENU I

CHF
70

MONTANA Salat

MONTANA salad

Elsässer Poulet mit Morcheln, Erbsencreme, Karotten, gerösteten Süsskartoffel und Honig Ingwerjus

Chicken breast from Alsace with morels, creamy peas, carrots, fried sweet potatoes and honey ginger gravy

Espresso Halbgefrorenes auf Mandelbiskuit mit Vanille Windbeutel, Bonet und Bergamotte

Espresso parfait on a biscuit with almonds, vanilla cream puffs, Italian chocolate pudding and bergamot

MENU II

3 GANG 85

4 GANG 92

Thunfisch Pastrami mit frittierten Kalamaretti, Rhabarber, Rosmarin-Parmesansablé Crumble, Kokosnuss und Joghurt

Tuna Pastrami with deep fried calamari, rhubarb, rosemary-parmesan-crumble, coconut and yoghurt

Bärlauchrisotto mit Morcheln und Mascarponeschaum

Wild garlic risotto with morels and mascarpone foam

Muotathaler Kalbsrücken auf weissem Spargel, Pastinaken Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise

Saddle of veal from the «Muotathal» Valley with white asparagus, parsnips potato rösti and Sauce Hollandaise

Mousse von Rubina Schokolade mit Yuzukern und Granny Smith «süss-sauer»

«Rubina» chocolate mousse with a heart of yuzu, sweet-sour Granny Smith

 Vegane Gerichte vegan dishes

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen MwSt All prices in CHF incl. the statutory VAT

HOTEL****S

SCALA RESTAURANT

SCALA TERRASSE

KITCHEN CLUB

LOUIS BAR

HEMINGWAY RUM LOUNGE

BEACH CLUB

BANKETTE

SEMINARE

ADLIGENSWILERSTRASSE 22

POSTFACH 3039

6002 LUZERN/SCHWEIZ

TELEFON +41 41 419 00 00

TELEFAX +41 41 419 00 01

INFO@HOTEL-MONTANA.CH

WWW.HOTEL-MONTANA.CH

MENU III	3 GANG	87
	4 GANG	98
	5 GANG	109

Lamellen von weissem Spargel mit Culatello di Zibello, Kartoffeleiersalat an Curry-Ingwer Mayonnaise und Blumenkohl Praline

White asparagus in stripes with «Culatello di Zibello» ham, potato-egg-salad with curry-ginger mayonnaise and cauliflower praline

Rindsconsommé mit Morcheln, Gemüsepaysanne und Entenleberaviolini

Beef consomme with morels, vegetables and duck-liver-raviolini

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Taggiasche Oliven und Cipolotti

Potato gnocchi with artichokes, Taggiasche olives and spring onions

Im Greenegg grillierte Rindsfilet mit Caponata und gebratener Parmesanpolentaschnitte

Beef fillet grilled in the green egg with Caponata and sauteed polenta-parmesan slices

Vanille Crème Brûlée mit Erdbeer-Rhabarber und Joghurtglace

Vanilla Crème Brûlée with strawberry rhubarb and yoghurt ice cream

☼ Vegane Gerichte vegan dishes

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT

In unserer Dokumentation finden Sie saisonale Speisen-Kreationen unseres Küchenchefs, Johan Breedijk. Selbstverständlich können Sie aus den einzelnen Gängen Ihr eigenes Menu kreieren.

Wir empfehlen Ihnen unsere Vorschläge für Veranstaltungen ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften stellen wir gerne ein Menu aus unserer aktuellen à la carte Karte zusammen.

Gerne beraten wir Sie und stellen ein Menu ganz nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

SPEISEN

DISHES

VORSPEISEN

STARTERS

Bärlauchcharlotte mit gebratenem Wachtelsûpreme und Entenleber mit Salat von konfierten Zitronen und Tomaten 28/38

Wild garlic Charlotte cake with seared quail breast and duck liver with a salad of lemon-confit and tomatoes

Lamellen von weissem Spargel mit Culatello di Zibello, Kartoffeleiersalat an Curry-Ingwer Mayonnaise und Blumenkohl Praline 27/37

White asparagus in stripes with «Culatello di Zibello» ham, potato-egg-salad with curry-ginger mayonnaise and cauliflower praline

Thunfisch Pastrami mit frittierten Kalamaretti, Rhabarber, Rosmarin-Parmesansablé Crumble, Kokosnuss und Joghurt 26/36

Tuna Pastrami with deep fried calamari, rhubarb, rosemary-parmesan-crumble, coconut and yoghurt

SUPPEN

SOUPS

Süsskartoffel Spargelcremesuppe mit King Crab Tatar und Estragon 18

Sweet potato and asparagus cream soup with raw king crab minced-meat and tarragon

Rindsconsommé mit Morcheln, Gemüsepaysanne und Entenleberaviolini 16

Beef consomme with morels, vegetables and duck-liver-raviolini

☼ Vegane Gerichte vegan dishes

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT

HAUSGEMACHTE PASTA/RISOTTO

HOME MADE ENTREMETS

Safranspaghetti mit Meeresfrüchten, Peperoni und Junglauch an Peperoncinoöl 26/34

Saffron spaghetti with seafood, sweet pepper and spring leek, spicy chili oil

Spargelravioli mit Lachs-Ceviche und Kapern-Rosinen-Chorizoragout 26/34

Asparagus ravioli with salmon ceviche, ragout of capers, raisins and chorizo

Bärlauchrisotto mit Morcheln und gebratenem Carabinero 28/36

Wild garlic risotto with morels and sauteed Carabinero

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Taggiasche Oliven, Cipolotti und konfiertem Sot-l'y-laisse 26/34

Potato gnocchi with artichoke, Taggiasche olives, spring onions and braised chicken oysters

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Gebratener Wolfsbarsch mit frittierten Kalamaretti, Lauchgemüse,

Safranespuma Randen Couscous und Hummersauce 48/56

Sauteed seabass with deep fried calamari, leek vegetables and saffron foam, beetroot couscous and lobster sauce

Im Greenegg grillierte Lammkoteletts mit Caponata

und gebratener Parmesanpolentaschnitte 42/50

Lamb chops grilled in the green egg with Caponata and sauteed polenta-parmesan slices

Black Angus Rindsfilet mit Pini Brokkoli, Ziegenfrischkäse Kartoffelcreme,

Haselnusscrumble und Marsala-Thymianjus 52/60

Black Angus beef fillet with Pini broccoli, goat cheese-potato mash, hazelnut crumble and Marsala thyme gravy

Rosa gebratenes Steak vom Lumaschwein mit Morcheln, Erbsencreme, Karotten,

gerösteten Süsskartoffel und Honig Ingwerjus 42/50

Pink roasted steak of Luma pork with morels, creamy peas, carrots, fried sweet potatoes and honey ginger gravy

Muotathaler Kalbsrücken mit Bärlauchkruste auf weissem Spargel,

Pastinaken Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise 50/58

Saddle of veal from the «Muotathal» Valley with wild garlic crust, white asparagus, parsnips potato rösti and Sauce Hollandaise

☼ Vegane Gerichte vegan dishes

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien

Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIEN DISHES

VORSPEISEN

STARTERS

Randen Carpaccio mit Tessiner Ziegenkäse, Spargeltatar, Pinienkernen, mariniertes Ananas und Quinoasand 23/33

Beetroot carpaccio with Ticino goat cheese, asparagus, pine nuts, marinated pineapple and quinoa sand

🌱 **Mosaik von Gemüse, Frühlingsblumen, Kapern-Rosinen-Kirchererbsen Praline und Muskatnussblüten Gel 23/33**

Mosaic of vegetables, spring flowers, capers-raisin-chickpea-praline and gel of nutmeg-flowers

🌱 **MONTANA Salat 16**

MONTANA salad

Süsskartoffel Spargelcremesuppe mit gerösteten Avocado und Estragon 14

Sweet potato and asparagus cream soup with roasted avocado and tarragon

🌱 **Zitronengras-Currysuppe 12**

Lemon grass-curry soup

WARME VORSPEISEN / HAUPTGÄNGE

WARM STARTERS / MAIN COURSES

Safranspaghetti mit Zucchini, Peperoni und Junglauch an Peperoncinoöl 23/31

Saffron spaghetti with zucchini, sweet pepper and spring leek, spicy chili oil

Spargelravioli mit Spargeltempura und Kapern-Rosinen-Ragout 23/31

Asparagus ravioli with baked asparagus and capers-raisins-ragout

Bärlauchrisotto mit Morcheln und Mascarpone Schaum 23/31

Wild garlic risotto with morels and mascarpone foam

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Taggiasche Oliven und Cipolotti 23/31

Potato gnocchi with artichokes, Taggiasche olives and spring onions

Weisser Spargel auf geräucherten Schmortomaten mit pochiertem und gebackenem Freilandei, gehobeltem Pfeffer Pecorino und Basilikumespuma 34

Asparagus on smoked and braised tomatoes, served with a poached free-range egg, shaped pepper Pecorino and basil espuma

🌱 **🍷 Weisser Spargel mit kleinem Pastinaken Kartoffelrösti, gebratenem Junglauch und Morchel Kokosnuss Sauce 34**

White asparagus with parsnips potato rösti, sauteed spring leek and morel-coconut-sauce

🌱 Vegane Gerichte vegan dishes

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT

DESSERTS UND KÄSE

SWEETS AND CHEESE

Vanille Crème Brûlée mit Erdbeer-Rhabarber und Joghurtglace 17

Vanilla Crème Brûlée with strawberry rhubarb and yoghurt ice cream

Espresso Halbgefrorenes auf Mandelbiskuit mit Vanille Windbeutel, Bonet und Bergamotte 17

Espresso parfait on a biscuit with almonds, vanilla cream puffs, Italian chocolate pudding and bergamot

🌱 Zitronen Pistazien Cheesecake mit Rhabarberkompott und Limettenglace 16

Lemon pistachio cheesecake with rhubarb compote and lime ice cream

Mousse von Rubina Schokolade mit Yuzukern und Granny Smith «süss-sauer» 17

«Rubina» chocolate mousse with a heart of yuzu, sweet-sour Granny Smith

Variation von Kiwi und Gin 16

Surprise of kiwi and Gin

Die besten Käse aus der Schweiz und Italien 19/25 mit Feigensenf, Walnüssen und Früchtebrot

Best cheese from Switzerland and Italy
with fig mustard, walnuts and fruit bread

🌱 Vegane Gerichte vegan dishes

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT