


Best Western
HOTEL KRONE LUZERN


*Unser Alleinkoch Mario bereitet alles à la minute und frisch zu, deshalb kann es vorkommen,
dass Sie sich einen kleinen Moment länger auf Ihr Gericht freuen dürfen.*

Dienstag, 7. Februar 2012

*Kleiner gemischter Salat vom Buffet oder Tagessuppe
Spaghetti Carbonara (Schweiz) 17.50*

Mittwoch, 8. Februar 2012

*Kleiner gemischter Salat vom Buffet oder Tagessuppe
Rippli (Schweiz) auf Sauerkraut-Spätzle-Pfanne 17.50*

Donnerstag, 9. Februar 2012

*Kleiner gemischter Salat vom Buffet oder Tagessuppe
Chügeli Pastetli (Schweiz) mit Erbsenpüree und Karottenwürfel 17.50*

Freitag, 10. Februar 2012

*Kleiner gemischter Salat vom Buffet oder Tagessuppe
Rotes Forellenfilet (Italien) an Zitronenbutter
mit Kräuterreis und Gemüsestreifen 17.50*

Samstag, 11. Februar 2012

*Kleiner gemischter Salat vom Buffet oder Tagessuppe
Pouletbrust (Schweiz) an Pommery-Senfsauce mit Rösti und Blattspinat 17.50*

Erlebnisteller

Rindsentrecôte (Argentinien) Café de Paris mit Pommes allumettes 29.00

Fisch

*Gebratenes Saiblingsfilet (Island) mit Noilly Prat Schaum
Kartoffeln und frischem Blattspinat 25.00*

Krone Rösti

mit Glarner Speck (Schweiz), Bergkäse und Spiegelei 19.50

Pasta

Penne an Pestosauce und Rohschinken chips (Schweiz) 18.00

Aus dem Suppentopf

Karottensuppe mit Ingwerschaum 7.50

Die Klassiker im Winter

Raclette mit Gschwellti, Essiggurken, Maiskolben und Silberzwiebeln 18.00

Hörnli mit Gehacktem (Schweiz) und Apfelmus 18.00

MÖVENPICK – THE ART OF SWISS ICE CREAM – ASK FOR IT

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer - All prices in Swiss Francs including VAT


Best Western
HOTEL KRONE LUZERN


*Unser Alleinkoch Mario bereitet alles à la minute und frisch zu, deshalb kann es vorkommen,
dass Sie sich einen kleinen Moment länger auf Ihr Gericht freuen dürfen.*

Tuesday – February 7, 2012

*Small mixed salad from the buffet or soup of the day
Spaghetti Carbonara (Switzerland) 17.50*

Wednesday – February 8, 2012

*Small mixed salad from the buffet or soup of the day
Rips (Switzerland) on sourcrout spaetzle pan 17.50*

Thursday – February 9, 2012

*Small mixed salad from the buffet or soup of the day
Puff-pastry filled with diced veal (Switzerland) and mushrooms
with pea puree and carrot cubes 17.50*

Friday – February 10, 2012

*Small mixed salad from the buffet or soup of the day
Red trout filet (Italy) on lemon butter with herbal rice and vegetable slices 17.50*

Saturday – February 11, 2012

*Small mixed salad from the buffet or soup of the day
Chicken breast (Switzerland) on Pommery mustard sauce
with Roesti and leaf spinach 17.50*

Meat

Beef entrecote (Argentina) on Café de Paris with French Fries 29.00

Fish

*Char filet (Island) with Noilly Prat foam
potatoes and leaf spinach 25.00*

Roesti „Krone“

with Glarner bacon (Switzerland), cheese and fried egg 19.50

Pasta

Penne on Pesto sauce and raw ham chips (Switzerland) 18.00

From the soup pot

Carrot soup with ginger foam 7.50

Swissness - Special

Melted Swiss Raclette cheese with boiled potatoes and mixed pickles 18.00

Macaroni with minced meat (Switzerland) with apple puree 18.00

MÖVENPICK – THE ART OF SWISS ICE CREAM – ASK FOR IT

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer - All prices in Swiss Francs including VAT
