

WIRTSCHAUS
TAUBE



Bankettvorschläge

Aperohäppchen

Kalt

Pommes Chips	1.00
Gesalzene Erdnüsse	1.00
Alpkäse-Möckli	3.50
Gemüestangen mit Dipsauce	2.50
Mini-Salametti	3.50
Windbeutel mit Kräuterfrischkäse	2.50
Rindstatar in kleinem Brötli	3.50
Ochsenmaulsalat im Glas	3.50
Buurehfteller (Schinken, Trockenfleisch, Heublumenspeck, Alpkäse und Sbrinz)	10.80

Warm

Mini-Schinkengipfeli	3.50
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce	3.50
Zwiebelkuchen	2.50
Käsekuchen	2.50
Kräftige Rindsbouillon mit Flädli	3.50
Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken	3.50

Vorspeisen

Suppen

Gerstensuppe mit Kerbelpesto	12.80
Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken	10.80
Zwiebelsuppe mit Knoblauchcroutons	10.80
Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli	11.80
Gemüsecremesuppe	9.80

Saisonale Suppe

Frühling

Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelbällchen	11.80
--	-------

Sommer

Pikante Tomatensuppe mit Spiessli vom Schweizer Poulet	12.80
--	-------

Herbst

Marronicremesuppe mit karamellisierten Apfelstückli	10.80
---	-------

Winter

Kartoffel-Majorancremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	10.80
--	-------

Salate

Grüner Blattsalat mit Brotroutons	9.80
Salatbowle mit saisonalen Blatt-und Gemüsesalaten	10.80

Saisonale Salate

Frühling

Frühlings-Blattsalat mit Bärlauchvinaigrette, mariniertem Spargel und gehacktem Ei	13.80
--	-------

Sommer

Sommersalat an Orangenvinaigrette mit Melone und Avocado	12.80
--	-------

Herbst

Herbstsalat mit Kürbiskernölvinaigrette, gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen	12.80
--	-------

Winter

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotroutons	12.80
---	-------

Kalt und warm

Tatar von geräucherter Forelle auf Gurkencarpaccio, Meerrettichmousse und Salatbouquet	17.80
--	-------

Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian und Randen-Apfeltatar	16.80
---	-------

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce und Salatbouquet	17.80
--	-------

Cremiges Pilzragout auf geröstetem Ruchbrot	13.80
---	-------

Gebratenes Filet vom Willisauer Bachsaibling auf lauwarmem Linsensalat	16.80
--	-------

In Butter gebratene Kalbsleberli auf einem Apfel-Zwiebel-Risotto	16.80
--	-------



Hauptgänge Fleisch

Hausgemachter Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	25.80
Schweizer Pouletgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Gemüsereis	25.80
Ragout vom Schweizer Schwein im Einsiedler Bierjus, Röstikroketten und Saisongemüse	25.80
Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Saisongemüse	25.80
Luzerner Chügelipastetli mit Ofenrübli und Reis	27.80
Cordon Bleu (180g) vom Schweizer Schwein, gefüllt mit Schinken und Urner Alpkäse, serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	27.80
Schweizer Schweinssteak mit einer Thymian-Senfkruste, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	31.80
Engelberger Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelgratin und Saisongemüse	35.80
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (geschmort)	27.80
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (kurzgebraten) mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dünnen Nudeln und Saisongemüse	42.80





Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	45.80
Innerschweizer Rindsfilet an Tavola Rosso-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	59.80
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust, Blattspinat und gebackene Kartoffelecken	29.80
Schnitzel vom Ennetbürgener Damhirsch an Hagebuttensauce Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel	44.80

Hauptgänge Fisch

Gebackene Egliknusperli mit Tartarsauce, Saisongemüse und Reis	29.80
Gebratenes Filet vom Willisauer Bachsaibling mit buntem Linsengemüse und Randenrisotto	29.80
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Schnittlauchkartoffeln	32.80

Hauptgänge Vegetarisch

Äplermagronen mit gebackenen Zwiebeln und Apfelmus	24.80
Blätterteigpastetli mit cremigen Gemüse, Pommes Frites	25.80
Hörnli-Gemüseauflauf mit cremigem Urnerboden Alpkäse	25.80

Hauptgänge Vegan

Kichererbsen-Tätschli mit lauwarmem Gemüsesalat und Kräutervinaigrette	24.80
Mariniertes Tofuschnitzel mit Kräuterhaube und Linsengemüse	24.80
Veganer Gemüse Kuchen mit gemischtem Salat	24.80

Dessert

Willisau Ringli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott	11.80
Karamelköpflì mit Früchten und Schlagrahm	10.80
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm	12.80
Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.80
Vogelheu mit Vanilleglace	10.80
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13.80
Schoggimousse von der Aeschbachschoggi mit Mandelknusperli	14.80
Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait	11.80
Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm	11.80



Menüvorschläge

Taube

Grüner Blattsalat mit Brotroutons



Hausgemachter Rindshackbraten
mit Kartoffelstock und Saisongemüse



Willisau Ringli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

40.00

Luzern

Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli



Luzerner Chügelipastetli mit Ofenrübli und Pommes Frites



Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm

50.00

Pilatus

Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken



Schweizer Schweinssteak mit einer Thymian-Senfkruste,
Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse



Karamelköpflerli mit Früchten und Schlagrahm

50.00

Reuss

Salatbowle mit saisonalen Blatt- und Gemüsesalaten

~~~~~  
Gebratenes Filet vom Willisauer Bachsaibling an Weissweinsauce,  
mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse

~~~~~  
Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait

50.00

Rigi

Tatar von der geräucherten Forelle auf Gurkencarpaccio,
Meerrettichmousse und Salatbouquet

~~~~~  
Schweizer Kalbsgeschnetzeltes (kurzgebraten) mit Cognac-Pfeffersauce  
dünnen Nudeln und Saisongemüse

~~~~~  
Willisau Rinigli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

68.00

Chappelbrogg

Grüner Blattsalat mit Brotcroustons

~~~~~  
Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce Hollandaise,  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

~~~~~  
Schoggimousse von der Aeschbachschokolade mit Mandelknusperli

65.00

Bürgenstock

Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig und Apfel-Randentatar

Innerschweizer Rindsfilet an Tavola-Rosso-Jus
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait

79.00

Best of Taube

Käsekuchen mit Salatbouquet

Top 3
Mini-Chügelipastetli – Chappelbrogg-Rösti - Rindshackbraten

Süßes Trio
Schoggimousse – Willisau Ringli-Parfait – Luzerner Lebkuchen

65.00



Saisonale Menüs

Frühling

Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelbällchen

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust
Blattspinat und gebackene Kartoffelecken

Rhabarberkompott mit Vanilleglace und Schlagrahm

50.00

Sommer

Tomatensuppe mit Spiessli vom Schweizer Poulet

Schweizer Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Maisgriesschnitte mit Gemüse belegt

Sorbetvariation mit frischen Früchten

65.00

Herbst

Herbstsalat mit Kürbiskernöl vinaigrette, gebratenen Pilzen
und karamellisierten Nüssen

Schnitzel vom Ennetbürgener Damhirsch an Hagebuttensauce
Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

65.00

Winter

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons

Engelberger Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm

58.00

Grüezi in der Tuube!

Seit 1772 werden im Wirtshaus Taube, direkt an der Reuss und im Herzen der Luzerner Altstadt, typisch Schweizerische Gerichte zubereitet und Gäste begeistert. Wie zu Hause in der warmen Stube, bieten die urchigen Räumlichkeiten den idealen Rahmen für eine gesellige, unkomplizierte und gemütliche Feier!

Nadelwehr



Säali



Stübli 1



Stübli 3



DEKLARATION

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie nachhaltigen Fisch mit ASC oder MSC Zertifikat. Wir unterstützen nachhaltige Zuchtanlagen und beziehen daher unsere Forelle aus der Schweiz, Egli aus Estland, Bachsaibling aus Willisau und unser Zander kommt aus Russland und ist MSC/ASC zertifiziert.

Wein & Bier gibt es ab 16 Jahren. Gebranntes ab 18 Jahren. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MwSt. Euromrechnung zum Tageskurs. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.