

Trattoria della Nonna



Firma: Gastro Suter
Wirtepaar: R + D. Suter de Gouveia
Trattoria della Nonna
Spitalstrasse 21
6004 Luzern

Tel. 041 420 44 72 Fax: 420 44 73 Natel: 076 497 78 92
Mail: gastrosuter@hotmail.ch
www.restaurant-dellanonna.ch

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 08:30 – 22:00 Uhr
Samstag 17:00 – 23:00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Betriebsferien: Sommer: Mitte Juli bis Mitte August

Außenbestuhlung: 16 Plätze

Restaurant mit 58 Plätzen

Raucherlounge mit 14 kuscheligen Plätzen

Bankettkapazität für bis zu 60 Personen

Menüwahl ab 10 Personen

Küche: Italienisch, saisonale Spezialitäten, Einflüsse aus der Schweiz und dem Großraum des Mittelmeeres

Lieber Gast

Für Ihr Interesse an unseren Bankettvorschlägen danken wir Ihnen recht herzlich.

Einige Informationen zu unseren Dienstleistungen, die wir immer individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ausrichten möchten.

Tipp's:

Teilen Sie uns bitte Ihre **Reservation** frühzeitig mit.

Geben Sie uns die genaue **Personenzahl** spätestens 24 Std. vor dem Anlass bekannt.

Die von Ihnen als definitiv gemeldete Anzahl ist danach Berechnungsgrundlage.

Bei Anlässen mit größeren **Essenspausen** (Darbietungen, Vorträge usw.) wäre ein Zeitplan sehr hilfreich.

Bestuhlungswünsche wollen wir soweit wie möglich berücksichtigen.

Dekorationen sollten uns vorweg bekannt sein um diese beim aufdecken einzuplanen. **Blumenschmuck** können wir gerne für Sie bestellen, die Rechnung erhalten Sie separat vom Blumengeschäft.

Kerzen und **Menüdruck** stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Eine **Verlängerungsbewilligung**, bis 02:00 Uhr, ist auf vorherige Anfrage möglich. Ab 00:00 Uhr pauschaler Nachtzuschlag von sfr. 200.00

Wir freuen uns darauf Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Dellanonna -Team

Menüvorschläge Trattoria della Nonna

Menü's

1. Gemüsesuppe

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen
Eiernüdeli mit Croutons, Saisongemüse

Eisschnitte mit Rahm sfr. 33.-

2. Tomatencrèmesuppe

Poulet – Cordon bleu
Bratkartoffeln und gedämpfter Blattspinat

Rumcrème mit Rahm sfr. 33.-

3. Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl

Bayrische Crème sfr. 37.-

4. Gemischter Salat

Ungarisches Gulasch
Hausgemachte Spätzli

Joghurtmousse mit Erdbeersauce sfr. 35.-

5. Bunter Blattsalat mit grösteten
Brotcroutons und frischen Champignons

 Piccata Milanese
 Tomatenspaghetti oder Safranrisotto

 Hausgemachtes Tiramisu
- | | | |
|---------------------|--|-----------|
| Mit Kalbfleisch | | sfr. 49.- |
| Mit Schweinefleisch | | sfr. 39.- |
-
6. Tomatensalat mit Mozzarella

 Entenbrust an Orangensauce
 Wildreis und Broccoli

 Schokoladenmousse
- | | | |
|--|--|-----------|
| | | sfr. 41.- |
|--|--|-----------|
-
7. Bunter Blattsalat

 Schweinssteak „Förster-Art“
 Breite Nudeln und Marktgemüse

 Parfait Glacé Grand Marnier
- | | | |
|--|--|-----------|
| | | sfr. 38.- |
|--|--|-----------|
-
8. Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüse

 Rindssaftplätzli „Gärtner-Art“
 Rotweinsauce, Kartoffelsoufflée

 Apfelstrudel mit Vanillesauce
- | | | |
|--|--|-----------|
| | | sfr. 40.- |
|--|--|-----------|
-
9. Frische Gemüsesuppe

 Kleiner Blattsalat

 Rindsschmorbraten „Burgunder-Art“

Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

Frischer Fruchtsalat sfr. 47.-

10. Gemischter Salat

Schweinskarréebraten mit Dörrzwetschgen
Bratkartoffeln und Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm sfr. 38.-

11. Nüsslisalat mit Ei

Kalbsbraten von der Huft
nach Italienischer Art
Ratatouille und Römische Gnocchi

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace sfr. 49.-

12. Reichhaltiger Vorspeisenteller

Kalbsschnitzel an Limonensauce
Butterreis und Gemüsebouquet

Orangenparfait mit Schokoladensauce sfr. 55.-

13. Tomatensalat mit Mozzarella

Kalbssteak mit Morchelsauce
Schupfnudeln und Gemüsebouquet

Exotische Sorbets und Früchte sfr. 53.-

14. Bündner Gerstensuppe

„Osso buco“ Kalbshaxen an Rotweinsauce
Safranrisotto und Zucchetti

Cassata mit Rahm sfr. 44.-

Schweizer Spezialitäten

1. Bouillon mit Eierflocken

Gekochter Beinschinken im Brotteig
Reichhaltiges Salatbuffet

Apfel-und Zwetschgenkuchen sfr. 36.-

2. Gemischter Salat

Kaninchen oder Pouletragout „Tessiner-Art“
Polenta und Blattspinat

Tiramisu sfr. 34.-

3. Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrättich

Genfer Schweinsvoren (Pfeffer)
Spätzli und glasierte Karotten

Fruchtsalat mit Vanilleglace sfr. 42.-

4. Bündner Teller

Eglifilet gebacken, Forellenfilet an
Weißweinsauce mit Kräutern
Salzkartoffeln und Lattich

Rhabarbermousse mit Vanillesauce sfr. 48.-

5. Bunter Blattsalat mit Fischknusperli

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher-Art“
Rösti und Broccoli

Schokoladenmousse mit Früchten sfr. 52.-

6. Kraftbrühe mit Ei

Waadtländer-Saucisson, Speck und Zungenwurst

Salzkartoffeln und Rahmlauch

Eistorte

sfr. 43.-

Vegetarische Menüs

1.

Marinierte Pilze mit Salatbouquet

Kräuterrahmsuppe

Ricotta-Ravioli an Safransauce

Grüne Nudeln an Rahmsauce

Makkaroni an rassisger Tomatensauce

Sorbets auf Früchtepulpe

sfr. 38.-

2.

Gemüsebouillon mit Eierstich

Gebratene Polenta mit Pilzen

Gemüseragout an Basilikumsauce

Im Reising

Schokoladenmousse

sfr. 37.-

3.

Bunter Blatsalat mit Ei und Artischocken

Kartoffel-Gemüsesoufflée

an Kräutersauce, mit Wildreis

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

sfr. 32.-

Für Spezielle Anlässe

1.

Gourmetseller

Kraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Sherry

Kalbskarreebraten an Morchelsauce
Butterndeln, Marktgemüse

Rotweinzwetschgen- Zimtparfait sfr. 58.-
2.

Geräuchte Forellenfilet mit Meerrättichschaum

Nüsslisalat mit Ei

Rindsfilet mit Pfifferlingsauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Sorbetteller mit Früchten sfr. 69.-
3.

Bunter Gartensalat an Balsamicodressing

Felchenfilet an Safransauce
Wildreis

Roastbeef nach Englischer-Art Béarnaise Sauce
Neue Bratkartoffeln
Bohnenbündel und glasierte Karotten

Zuger Kirschtorte sfr. 70.-
4.

Blattsalat mit mariniertem Lachs

Ravioli mit Ricotta-Basilikumfüllung
an Trüffel-Rahmsauce

Schweinskarréebraten mit Dörripflaumen
Bernykartoffeln und Gemüsebouquet

Weisses und dunkles
Schokoladenmousse sfr. 59.-

5.

Kleine Hausterrine mit
Cumberlandsauce

Broccolicrèmesuppe

Lammkarrée auf Kräuter-Tomatenspiegel
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Dessertvariation sfr. 62.-

Die vier Jahreszeiten

...der Lenz ist da

Frühlingssalat mit
Balsamicoessig und Olivenoel

Geflügelessenz mit Griessnockerln
und Cognac

Gemüsetimbal an Kräutersauce
Camarquereis

Kabsschnitzel an Hollandaise-Sauce
mit frischen Spargeln und neuen Kartoffeln

Erdbeeren an Pfefferschaum mit Pernod sfr. 84.-

...in der Hitze des Sommers

Cavaillon Melone mit Parmaschinken

Cazpacho
(kalte spanische Nationalsuppe)

Forellenfilet auf Safransauce
Eglifilet gebacken
Spinattimbal und Salzkartoffeln

Amerikanisches Roastbeef
Ofenkartoffeln und Sauerrahm
Kabis-Karottensalat

Sorbetteller mit Früchten sfr. 84.-

...im bunten windigen Herbst, wenn des Jägers Büchse kracht

Wildterrine mit Herbstsalat und Orangenfilets

Kraftbrühe mit Wachtelei und Sherry

Fasanenbrust an Preiselbeersauce
mit Kartoffelgaletten

Hirschentrecôte an Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni

Zimtglace mit marinierten Zwetschgen sfr. 84.-

...der Winter

Nüsslisalat mit geröstetem Speck
Brotcroutons und Champignons

Bündner Gerstensuppe

Grillierte Riesencrevetten mit
Zitronenbutter und Wildreis

Gefüllter Truthahn an Madèresauce
Kastanien und Wintergemüse
Schupfnudeln mit Orangenparfume

Apfelküchlein mit Vanillesauce

ab 8 Personen sfr. 84.-

Deklaration, Anhang, Weinkarte

Schweinefleisch – Schweiz

Kalbfleisch – Schweiz

Rindfleisch – Schweiz(BSE-geprüft), Filets und Entrecôte – Südamerika

Poulet – Fernosten

Entenbrust – China / Ungarn

Lamm – Australien, Neuseeland

Wild – Schweiz, Österreich

Lachs – Norwegen

Forellen – Schweiz

Felchen – Irland

Eglifilet – Estland

Crevetten – Fernosten

Möchten Sie ein eigenes Menü zusammenstellen? Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeiten.

Alle Preise sind inklusive Mwst. und einem kleinen Nachservice!

