



RESTAURANT WART

Muttertag

Superheldin, Alleskönnerin, Seelentrösterin, Lieblingsmensch oder auch Mama genannt.
Am Muttertag sagen wir in der Wart mit einem Gaumenschmaus DANKE.
Geniessen Sie mit Ihren Liebsten einen grossartigen, unvergesslichen Tag.

M E N U

Gebratene Crevetten (Wildfang, Indien)
mit Yzuperlen,
Frühlingszupfsalat und grünen Spargeln

Rieslingschaumsuppe
mit frischen Frühlingsmorcheln

Gebratenes Kalbssteak aus dem Rontal
auf weissen Spargeln,
Morchelrahmsauce und Rosmarinkartoffeln

Marinierte Erdbeeren
mit Mascarponecreme
und hausgemachtem Rhabarbersorbet

Vorspeise: 28.50 / 3 Gänge: 86 / 4 Gänge: 98

Lust auf mehr? Entdecken Sie weitere Muttertags-Genüsse auf Seite 2

Einen schönen Muttertag wünscht Ihnen das ganze Wart-Team
Daniel Lüthold
Ihr Gastgeber mit Weitblick

V O R S P E I S E N

Gute Laune Salat – kleiner gemischter Salat
mit würzigen, vollmundigen Käsespäne vom kräftigen Schorsch
(Genuss Käserei Hofstetter Ruswil/LU) und Kräuterbrot
19.50

Im Holzofen kalt geräucherter schwarzer Heilbutt (Grönland Wildfang)
hauchdünn geschnittene weisse Tranchen
mit Avocado Mango Chutney und kleinem Frühlingssalat
26.50

Weisse Spargelschaumsuppe mit Kräuter Brioche-Croutons
14.00

Weisse Spargeln mit Schwarzwälder Rohschinken (D)
24.50

H A U P T G Ä N G E

Gebrautes Kalbssteak vom Rontal (CH)
auf weissen Spargeln mit Morchelsauce und Hollandaise,
Rosmarin Bratkartoffeln
59

Gebrautes Rindsfilet Medaillon (CH)
im Kräutermantel gratiniert, kräftiger Portweinjus,
Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse
59

Fischduett vom Felchen und Eglifilet aus dem Zugersee
gebraten mit Mandelbutter, Frühlingsgemüse und Wildreis
48

Grüne und weisse Spargeln mit Ofencherrytomaten
und Rosmarin Bratkartoffeln, an sämiger Hollandaise
38

Portion fein geschnittener Schwarzwälder Rohschinken (D)
9.00

Spargel Ravioli aus der Safra Genuss-Manufaktur in Luzern
mit sautierten Spargeln, Rucola, feinstes Olivenöl,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen
38

D E S S E R T

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme
mit einem hausgemachtem Rhabarbersorbet
15.00