

WIRTSCHAUS
TAUBE



Bankettvorschläge

Aperohäppchen

Kalt

Pommes Chips / Gesalzene Erdnüsse	1.80
Alpkäse-Möckli	3.50
Gemüestangen mit Dipsauce	3.50
Mini-Salametti	3.50
Windbeutel mit Kräuterfrischkäse	3.50
Rindstatar in kleinem Brötli	4.50
Buurehfteller (Schinken, Trockenfleisch, Heublumenspeck und Alpkäse)	10.80

Warm

Mini-Schinkengipfeli	4.00
Käsekuchen	4.00
Kräftige Rindsbouillon mit Flädli	4.00
Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken	4.00

Vorspeisen

Suppen

Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken	12.50
Zwiebelsuppe mit Knoblauchcroutons	11.80
Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli	12.50
Gemüsecremesuppe	9.80

Saisonale Suppe

Frühling

Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelbällchen	13.50
--	-------

Sommer

Pikante Tomatensuppe mit Spiessli vom Schweizer Poulet	14.50
--	-------

Herbst

Marronicremesuppe mit karamellisierten Apfelstückli	12.50
---	-------

Winter

Kartoffel-Majorancremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	11.50
--	-------

Salate

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons	10.50
Salatbowle mit saisonalen Blatt-und Gemüsesalaten	12.50

Saisonale Salate

Frühling	16.50
Frühlings-Blattsalat mit Bärlauchvinaigrette, mariniertem Spargel und gehacktem Ei	

Sommer	14.50
Sommersalat an Orangenvinaigrette mit Melone und Avocado	

Herbst	16.50
Herbstsalat mit Kürbiskernölvinaigrette, gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen	

Winter	16.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons	

Kalt und warm

Fein geschnittene Gemüsestreifen an einer Limetten-Rahmsauce	16.50
Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian und Randen-Apfeltatar	17.50
Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce und Salatbouquet	22.50
Cremiges Pilzragout auf geröstetem Ruchbrot	14.80



Hauptgänge Fleisch

Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	29.50
Schweizer Pouletgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Gemüsereis	27.50
Ragout vom Schweizer Schwein im Urbräu Bierjus, Kroketten und Saisongemüse	28.50
Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel (150g) mit Pommes Frites und Saisongemüse	28.50
Original Lozärner Chögalipastetli (100% Kalb) mit Wasserturm-Pastetli, Ofenrübli und Reis	39.50
Alternativ mit klassischem Blätterteigpastetli	29.50
Cordon Bleu (220g) vom Schweizer Schwein, gefüllt mit Schinken und Urner Alpkäse, serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	32.50
Schweizer Schweinssteak mit einer Thymian-Senfkruste, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	34.50
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelgratin und Saisongemüse	42.50
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (geschmort)	31.50
Schweizer Kalbgeschnetzeltes (kurzgebraten) mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dünnen Nudeln und Saisongemüse	46.50





Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	49.50
Innerschweizer Rindsfilet an Tavola Rosso-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	59.80
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust, Blattspinat und gebackene Kartoffelecken	29.50
Nur während der Wildsaison (Mitte September - Mitte November) Hirschschnitzel mit Wacholderbeerrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni	46.50

Hauptgänge Fisch

Gebackene Egliknusperli mit Tartarsauce, Saisongemüse und Reis	29.50
Gebratenes Bachsaiblingsfilet mit buntem Linsengemüse und Randenrisotto	32.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Schnittlauchkartoffeln	38.50

Hauptgänge Vegetarisch

Äplermagronen mit gebackenen Zwiebeln und Apfelmus	27.50
Blätterteigpastetli mit cremigen Gemüse und Reis	28.50
Hörnli-Gemüseauflauf mit cremigem Urnerboden Alpkäse	25.80

Hauptgänge Vegan

Kichererbsen-Tätschli mit lauwarmem Gemüsesalat und Kräutervinaigrette	25.50
Mariniertes Tofuschnitzel mit Kräuterhaube und Linsengemüse	26.50
Veganes „Stunggis“ Nidwaldner Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und frischen Kräutern	27.80

Dessert

Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren	13.50
Karamelköpfler mit Früchten und Schlagrahm	12.50
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm (Nov-März)	14.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm	13.50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13.50
Sorbetvariation mit Früchten	13.80
Schoggimousse von der Aeschbachschoggi mit Mandelknusperli	14.80
Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait	15.50
Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm	13.50



Menüvorschläge

Taube

Grüner Blattsalat mit Brotroutons



Hausgemachter Rindshackbraten
mit Kartoffelstock und Saisongemüse



Willisau Ringli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

48.80

Luzern

Luzerner Käsesuppe mit Chämiwurst-Rädli



Lozärner Chögalipastetli (100% Kalb)
mit Blätterteigpastetli, Ofenrübli und Reis



Luzerner Lebkuchen mit Kaffee-Glace und Schlagrahm

54.80

Pilatus

Apfel-Selleriesuppe mit Heublumenschinken



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



Karamelköppli mit Früchten und Schlagrahm

58.80

Reuss

Salatbowle mit saisonalen Blatt- und Gemüsesalaten

Gebratenes Bachsaiblingsfilet
mit buntem Linsengemüse und Randenrisotto

Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait

59.80

Rigi

Fein geschnittene Gemüsestreifen an einer Limetten-Rahmsauce

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

Willisau Rinigli-Parfait mit lauwarmem Beerenkompott

76.50

Chappelbrogg

Grüner Blattsalat mit Brotcroustons

Rosa gebratenes Schweizer Roastbeef mit Sauce Hollandaise,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Schoggimousse von der Aeschbachschokolade mit Mandelknusperli

72.80

Bürgenstock

Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit Honig und Apfel-Randentatar

Innerschweizer Rindsfilet an Tavola-Rosso-Jus
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Schokoladenbrownie mit Eierlikörparfait

91.80

Best of Taube

Käsekuchen mit Salatbouquet

Top 3
Mini-Chügelipastetli – Chappelbrogg-Rösti - Rindshackbraten

Süßes Trio
Schoggimousse – Willisau Ringli-Parfait – Luzerner Lebkuchen

75.00



Frühling

Frühlingslauchsuppe mit gebackenen Kartoffelbällchen

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweizer Pouletbrust
Blattspinat und gebackene Kartoffelecken

Rhabarberkompott mit Vanilleglace und Schlagrahm

54.80

Sommer

Tomatensuppe mit Spiessli vom Schweizer Poulet

Schweizer Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Maisgriesschnitte mit Gemüse belegt

Sorbetvariation mit frischen Früchten

67.80

Herbst

Herbstsalat mit Kürbiskernöl vinaigrette, gebratenen Pilzen
und karamellisierten Nüssen

Gebratenes Hirschschnitzel an Hagebuttensauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

74.80

Winter

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfeln und Brotcroustons

Engelberger Schweinsfilet im Speckmantel mit karamellisierten Äpfeln,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm

65.80

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



Stübli 1



Stübli 3



Stübli 2



DEKLARATION

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05). Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.