



BRASSERIE
JOEL'S
RESTAURANT

“Soyez les bienvenus“

Inmitten von Luzern fühlen Sie einen Hauch Paris. Die Brasserie Joel's des Hotel Luzernerhofs wird schon seit mehr als 60 Jahren in Familientradition geführt. Am Tisch zubereitete Speisen wie auch die verschiedenen französischen Spezialitäten sind ein Genuss.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns auf das gemeinsame Erlebnis.



Informieren Sie sich beim Brasserie Joel's Team über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Deklaration unserer Fleisch - und Fischherkunft

Kalbsfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz Uruguay
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz

Seeteufel:	Island
Kabeljau:	Russland





Salate

Unser Haussalat mit glasierten Baumüssen
in der Schüssel serviert **9.50**

Vorspeisen

Rinds - Carpaccio **23.50**
mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen

Tartar vom Rindsfilet 120 g **36.00**
Am Tisch zubereitet

Bureplättli **23.50**
Bündnerfleisch, gekochter Bauernschinken
Rohschinken, geräucherter Speck
garniert mit Essiggurke und Silberzwiebeln

Suppen

Zwiebelsuppe nach französischer Art **13.50**
mit Parmesan - Croûtons

Rindskraftbrühe **13.50**
mit Griessnocke, Flädli
und Gemüseinlage

Hummer - Bisque mit Cognac **15.50**
und seiner Einlage





Hauptgänge

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art **39.00**
an Champignons - Rahmsauce, Rösti

Wienerschnitzel in Butter gebraten **39.00**
Beilage nach Wahl

Chateaubriand **ab 2 Personen** **p.P** **53.00**
mit Sauce Béarnaise, bunte Gemüse
Beilage nach Wahl

Entrecôte «Café de Paris» 180 gr **40.00**
Beilage nach Wahl

Rindsfilet 180 gr **45.00**
Beilage nach Wahl

Geschmortes Rindskopf - Bäggli an **34.50**
kräftiger Rotweinsauce mit Portwein - Zwiebeln
Blumenkohl - Kartoffel - Mousseline,
glasierter - Karotten


Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes Frites,

Pommes Allumettes, Tagliatelle in Butter

Trockenreis

Dazu servieren wir Wochengemüse





Aus den Meeren

Gebratener Seeteufel **32.00**
an Safranschaum, dazu Rosmarinkartoffeln
bunte Gemüse

Kabeljau auf der Haut gebraten **32.00**
an Noilly - Prat - Sauce
Erbsenpüree und glasierte Karotten

Vegetarische Gerichte

Gebackene Couscous - Bällchen an **25.00**
tomatisierten bunten Gemüsen, Rosinen - Reis

Hausgemachte Sepia - Ravioli **30.00**
gefüllt mit Baumüssen, Spinat, Mascarpone,
sautierter Blumenkohl, Cherry Tomaten

Bunte Gemüse an pikanter roter Curry - Sauce **28.00**
Mandelblättchen und Kräutereis





Desserts

Glacen pro Kugel **4.00**
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca

Sorbets
Apfel, Zitrone pro Kugel **4.00**

Eiskaffee **10.00**

Eiskaffee mit Kirsch **12.50**

Coupe Danemark **12.00**

Apfelsorbet mit Calvados **12.50**

Zitronensorbet mit Vodka **12.50**

Caramel - Köpfli mit Rahm **10.00**

Crème brûlée **10.00**
mit Klack garantiert

Hausgemachte Apfelküchlein **13.50**
mit Vanilleglace

Unser Käsebrett **17.00**
mit Weich - und Hartkäsen

