

Ninety-Five
95
Das Musical

**Spezialkarte für die Vorstellungstage des
Musicals**

**Von 17.00 Uhr bis 19.15 Uhr im Restaurant
Prélude**

<p>✓ Knackige Blattsalat Schüssel mit French-, Italien- oder Senf-Apfeldressing Rohkostsalate verschiedene Blattsalate <i>GF ZW (mit French SO)</i></p>	<p>9.50</p>	<p>16.50</p>
<p>✓ Hausgemachte Tagessuppe mit Blätterteiggebäck <i>GL ZW</i></p>	<p>9.50</p>	<p>16.50</p>
<p>Lauwarmer Glasnudelsalat mit geräucherter Entenbrust Chili Lauch Kabis Sesam Koriander <i>GF NU</i></p>	<p>15.50</p>	<p>22.50</p>
<p>Rindstatar klassisch mariniert 80g / 160g Sprossensalat Knusperzwiebeln grilliertes Ruchbrot mit Cognac verfeinert <i>GL KN ZW (AL)</i></p>	<p>25.50</p>	<p>33.50 + 4.00</p>
<p>Penne mit hausgemachten Saucen Wahlweise: - all'amatriciana Pancetta Tomaten Weisswein Olivenöl <i>GL ZW KN AL</i> ✓ - all'arrabiata <i>GL ZW KN</i> - Bolognese <i>GL ZW KN AL</i></p>	<p>14.50</p>	<p>21.50</p>
<p>Frische Ravioli Safra-Bottega della Pasta, Luzern vegetarisch oder mit Fleisch - in Salbeibutter <i>LC</i> - in hausgemachter Gemüsesauce <i>GL ZW KN LF</i></p>	<p>17.50</p>	<p>24.50</p>
<p>✓ Auberginen-Süßkartoffel Ragout Sesam Basmatireis hausgemachte Frühlingsrolle <i>GF NU ZW KN</i></p>	<p>21.50</p>	<p>28.50</p>
<p>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Champignons Rahmsauce saisonales Marktgemüse Rösti <i>GL KN ZW AL LC</i></p>	<p>28.50</p>	<p>37.50</p>

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“

18.50

Crème fraîche | Speckwürfel | Zwiebeln

GL LC ZW

✓ Flammkuchen „Waldibrücke“

18.50

Soyananda Sauerrahm | Spinat | geröstete Pinienkerne | Gemüse

GL SO NU KN

Desserts

Hausgemachter Schokoladenkuchen

7.50

Früchtégarnitur | Rahm

GL LC NU

Glace

✓ vegane und klassische Glacesorten – zur Inspiration empfehlen wir unsere Glacekarte

*„En Guete“ - und anschliessend viel Vergnügen in der
Musicalvorstellung im Le Théâtre!*