

Radisson Blu Hotel, Lakefront Center, Inseliquai 12, CH-6005 Luzern, Schweiz  
T: +41 41 369 90 00, info.lucerne@radissonblu.com

Alle Preise verstehen sich inklusive  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## WÄRSCHAFT & SÄMIG

Unser leckeres 3-Gang-Menü  
mit kulinarischen Köstlichkeiten  
aus dem Gemüsegarten.

Rindsbouillon mit Petersilie  
und Croûtons

★★★

Luzerner "Chügelipastetli"  
mit glasierten Erbsen und Reis

★★★

Gebrante Crème mit Meringue

★★★

**CHF 38.00  
PRO PERSON**

## COSMO BLU CUISINE

Für Feinschmecker, die das Besondere lieben.  
Gehen Sie mit uns auf eine Genussreise.

Zweierlei Forelle vom „Brüggli“ mit grünem  
Apfel, Wallnuss und Safranmousseline

★★★

Geräuchertes Maissüppchen  
mit rosa Pfeffer und Koriander

★★★

Rindshohrücken aus „Nidwalden“  
mit zweierlei Karotten und Pommes duchesse

★★★

Beerengratin mit Sauerrahmeis

★★★

**CHF 58.00  
PRO PERSON**

## LANDLIEBE

Genießen Sie die kulinarische Komposition  
regionaler Köstlichkeiten in einem  
feinen 3-Gang-Menü.

Marktsalätchen mit verschiedenen  
Sprossen vom Luzerner Markt  
und Nidwaldner Trockenfleisch

★★★

Gebratenes Maispoulet aus Mörschwil  
mit getrüffeltem Lauch vom „Buurehof“  
und Petersilien-Kartoffelmousseline

★★★

Hausgemachte „Schenkeli“  
mit Grand Marnier Parfait  
und marinierten saisonalen Beeren

★★★

**CHF 46.00  
PRO PERSON**



## GRAND DÉLICE

5 köstliche Gänge zum Verlieben.  
Lassen Sie sich verführen  
von sonnenverwöhntem Gemüse,  
zarten Fleischspezialitäten  
und wunderbaren Aromen.

Kulinarisches Herzklopfen  
und vollkommener Genuss sagen  
„Bon appétit“!

Knuspriger Schweinebauch  
vom Bellotta Schwein,  
marinierte Nostranogurke  
vom „Buurehof“, Blumenkohl  
und Berner Rosenapfel

★★★

Steinpilzcrèmesüppchen  
mit seinem fermentierten Pulver

★★★

Spinat-Ricotta-Raviolini mit Chello Tomaten-  
marmelade und frischer Basilikumvelouté

★★★

Handverlesenes Bäckchen  
und Rücken vom Schweizer Luma Kalb  
mit Mais, geräuchertem Speck  
und Rosmarinkartoffeln

★★★

Schokoladenmoussepraline  
mit Safran, Joghurt und Bergamotte

★★★

**CHF 79.00  
PRO PERSON**

### CHEF'S CHOICE „LUCE“

Für alle, die sich einfach gern überraschen lassen, kreiert unser  
LUCE-Küchenchef für Sie am Tag Ihrer Veranstaltung ein leckeres 3-Gang-Menü  
bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert.

Herrlich entspannter Genuss.

**CHF 43.00 PRO PERSON**

### GETRÄNKEPAUSCHALE ZUM DINNER

Entspannter Getränkegenuss zum Dinner mit regionalen  
Weinen, Bier, Softs, Mineralwasser und Kaffee. Santé!

**CHF 38.00 PRO PERSON**



### EASY CHOICE - DRINKS ZUM DINNER

2 Glas Bier oder Hauswein, 1 Softgetränk und 1 Kaffee

**CHF 17.00 PRO PERSON**