



ESSEN & TRINKEN AN EINEM EINMALIGEN ORT

Willkommen in der 100-jährigen Kapelle &
geniesse bei uns ein einmaliges Grill-Erlebnis!

Unsere zarten Fleischspezialitäten werden
das ganze Jahr auf dem Holzkohlegrill
zubereitet. Für den authentischen Grillgeschmack
verwenden wir Holzkohle von der
Köhlerei Romoos / Napfgebiet.

Eine gute Flasche Wein,
diverse Bierspezialitäten und andere Getränke
sind ebenfalls in diesem alten Gesangsbuch zu finden.

VORSPEISEN

SALAT

Kleiner Salat CHF 6

SUPPE

Asia -Power-Pot CHF 9

Zitronengras | Ingwer | Wasserkastanien |
Sprossen | Pastrami

TATAR | Handgeschnitten | Napf-Rind

Vorspeise CHF 18

als Hauptgang CHF 32

FISCH

Lachs-Filet auf Buchenholz kalt geräuchert,
Brüsseler Salat mit Tahin-Zitronen-Dressing CHF 15

BBQ - TRIOLOGIE

Knuspriger Gaucho-Würfel an Mango-Chutney CHF 15
| Pork-Belly Praline | Sellerie mit Labneh

GRILL-SPEZIALITÄTEN

Das sorgfältig ausgewählte Fleisch wird nach Möglichkeit auf Holzkohle vom Napfgebiet / Romoos grilliert. Wir legen Wert auf reine exklusive Natur-Produkte und freuen uns darüber, immer mehr mit regionalen Partnern zusammen arbeiten zu können. So kommt unser Rindfleisch von der Napf-Region. Das Schweine-Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Roos & Wiprächtiger, die wiederum Wert darauf legen Schweine aus der Region Willisau zu verarbeiten. Das Lammfleisch stammt aus der Zentralschweiz und wird verarbeitet von der Metzgerei Wechsler, Nebikon.

RIND

Entrecôte	(Paraguay)	ca. 200g	
Napf-Entrecôte	(Schweiz)	ca. 200g	
Rib Eye (Napf-Beef)	(Schweiz)	ca. 350g	CHF 26
			CHF 35
			CHF 38

GEFLÜGEL (Schweiz)

Pouletbrust gefüllt mit Ricotta, Zitrone & Parmesan Basilikum Bärlauch			CHF 26
--	--	--	--------

SPECIAL (Wildfang Argentinien)

Crevetten-Spiess vom Grill Café de Paris			CHF 32
--	--	--	--------

LAMM (Schweiz)

Nierstück	ca. 180g		CHF 39
mit Rosmarin und Knoblauch			

FISCH (Norwegen)

Lachs-Tranche, gegart auf Arven-Holz			CHF 26
--------------------------------------	--	--	--------

VEGETARISCH

Tofu – Hacktätschli			CHF 18
Melanzane alla Parmigiana			CHF 23

VOM SMOKER

Rauchig-Zart-Saftig

Holy Trinity (heilige Dreifaltigkeit) - klassisch BBQ!
100g Pulled Pork, 180g Spare Ribs, 150g Beef-Brisket

			CHF 42
--	--	--	--------

SCHWEIN (Schweiz)

Spare Ribs, mit Honig-Bier Marinade	ca. 450g		CHF 34
-------------------------------------	----------	--	--------

Steak vom Nierstück an Morchel-Sauce	ca. 200g		CHF 28
--------------------------------------	----------	--	--------

Zusätzlich zum gewählten Fleisch:			CHF 9
Pulled Pork – 100g			

BEILAGEN

Polenta getrüffelt und cremig	CHF 6
Folien-Kartoffel mit Kräuter Crème fraîche	CHF 6
Pommes-Frites	CHF 6.50
Süsskartoffel-Frites	CHF 7

GEMÜSE

Frühlings-Wok-Gemüse	CHF 6
----------------------	-------

DESSERT

Vulkan Schokoladentöpfchen, dazu Vanilleglace mit Cointreau	CHF 10.50
Ananas geröstet Tamarinde milde Chili Kokos-Glace	CHF 9.50
Glacekugel	CHF 3.50

SNACKS

ANTIPASTI

Pastrami, Parmesan & Oliven	CHF 13
-----------------------------	--------

Nachos (überbacken mit Käse, dazu Tomatensalsa)	CHF 12
--	--------

Pommes Frites	
Portion	CHF 8.5
Beilage	CHF 6

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mwst.