

R
RENAISSANCE®
LUCERNE HOTEL

www.renaissance-luzern.ch

THE HOTEL
A JEAN NOUVEL DESIGNED MASTERPIECE
LUCERNE

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

www.the-hotel.ch

ASTORIA
LUCERNE

www.astoria-luzern.ch

Restaurants

THAI GARDEN
LA CUCINA
MEKONG
PACIFICO

Silvester

31.12.2020

ThaiGarden

ROYAL THAI CUISINE
14 PUNKTE GAULT MILLAU

Chef de Cuisine Narong Kumtaan

RESERVATION
TEL. 041 226 88 88



Silvestermenu

31.12.2020

SIAMPLATTE FÜR 2-3 PERSONEN

4 Vorspeisen, je 1 Suppe, 3 Hauptgänge, je 1 Dessert

Grillierte Satay-Spieße

Zarte, in Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen,
gewürzt mit Koriander

Po Pia Frühlingsrollen «Thai Garden»

Knusprig gebacken, nach unserem
speziellen Rezept aus Phuket

Thord Man Koa Pod

Kleine gebackene Maiskuchen mit Poulet

Paper Prawns Gung Grabueang

Zarte marinierte Riesencrevetten,
in hauchdünnes Reispapier eingewickelt

*

Tom Kha Soup

Mildwürzige Kokossuppe, gewürzt mit Zitronengras,
Galgant, frischem rotem Chili und Korianderblättern

*

Gai Hor Bai Toei

Zarte marinierte Pouletbruststücke, sorgfältig eingewickelt
in Pandanus-Blätter, serviert mit einer Sesamsauce

Panaeng Nuea Prig Thai Oon

Rindsfilet rosa grilliert an einer feurig roten Panaeng
Currysauce mit frischen grünen Pfefferkörnern

Gung Thord Kaatiam Prik Thai

Gebackene Riesencrevetten an einer Knoblauch-Pfeffersauce,
gewürzt mit schwarzen Pfefferkörnern, Korianderwurzeln,
Soja-Austernsauce, garniert mit Korianderblättern

*

Dessert

Mangomousse mit Passionsfrucht,
Schokoladenknusper und Himbeersorbet

CHF 165.–

pro Person

KÖNIGSPLATTE AB 4 PERSONEN

4 Vorspeisen, je 1 Suppe, 6 Hauptgänge, je 1 Dessert

Grillierte Satay-Spieße

Zarte, in Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen,
gewürzt mit Koriander

Po Pia Frühlingsrollen «Thai Garden»

Knusprig gebacken, nach unserem
speziellen Rezept aus Phuket

Thord Man Koa Pod

Kleine gebackene Maiskuchen mit Poulet

Paper Prawns Gung Grabueang

Zarte marinierte Riesencrevetten,
in hauchdünnes Reispapier eingewickelt

*

Tom Kha Soup

Mildwürzige Kokossuppe, gewürzt mit Zitronengras,
Galgant, frischem rotem Chili und Korianderblättern

*

Gai Hor Bai Toei

Zarte marinierte Pouletbruststücke, sorgfältig eingewickelt
in Pandanus-Blätter, serviert mit einer Sesamsauce

Panaeng Nuea Prig Thai Oon

Rindsfilet rosa grilliert an einer feurig roten Panaeng
Currysauce mit frischen grünen Pfefferkörnern

Gung Thord Kaatiam Prik Thai

Gebackene Riesencrevetten an einer Knoblauch-Pfeffersauce,
gewürzt mit schwarzen Pfefferkörnern, Korianderwurzeln,
Soja-Austernsauce, garniert mit Korianderblättern

Kiaw Wan Ped

Zartes Entenbrüstchen grilliert,
an einer grünen Currysauce mit Auberginen,
rotem Chili und süssen Basilikumblättern

Mu Priaw Wan

Sweet and Sour Schweinefleisch mit Pfefferschoten,
Tomaten und frischer Ananas

Pla Nueng Manao

Gedämpfte Filets vom Wolfsbarsch
mit frischen Kräutern und Zitronensaft

*

Dessert

Mangomousse mit Passionsfrucht,
Schokoladenknusper und Himbeersorbet

CHF 165.–

pro Person



Gault & Millau
Gilde Schweiz



MEKONG

ASIAN BISTRO & BAR
Chef de Cuisine Andreas Hofer

RESERVATION
TEL. 041 226 88 88



Silvestermenu

31.12.2020

Nigiri vom Thunfisch mariniert mit Soja und Yuzu
Inside Out California Roll
mit Avocado und Japanischer Mayonnaise

*

Vietnamesische Neujahrssuppe
mit Gemüse und Wachtelei

*

Bärenkrebs «Tempura»
kleiner Kräutersalat
Asiatisches Currydressing

*

Gedämpfte Ravioli vom Perlhuhn mit schwarzem Trüffel
Schnittlauch Beurre Blanc Sauce

*

Kurz sautierte Kalbsfiletmedaillons
Café de Paris mit Süsskartoffel-Ingwerpüree
Baby Pak Choi und geschmorte Cherry Tomate

*

Mangomousseschnitte mit Passionsfrucht
Schokoladenknusper und Himbeersorbet

CHF 155.–
PRO PERSON

LA CUCINA

PIZZA E PASTA
13 PUNKTE GAULT MILLAU
Chef de Cuisine Marco Colucci

RESERVATION
TEL. 041 226 88 88



Silvestermenu

31.12.2020

Tatar vom Thunfisch

*

Hummercrèmesuppe
mit gebratenem Bärenkrebsschwanz

*

Hausgemachte Ricotta Spinat Ravioli
mit Salbeibutter

*

Parmesansoufflé
mit schwarzem Trüffel

*

Grilliertes Rinderfilet Medaillon
mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse
und Champagnerrisotto

*

Mangomousseschnitte mit Passionsfrucht
Schokoladenknusper und Himbeersorbet

CHF 155.–
PRO PERSON



Gault & Millau
Guide Schweiz



PACIFICO

MEXICAN CANTINA & BAR

Chef de Cuisine Urs Felber

RESERVATION
TEL. 041 226 87 87



Silvestermenu

31.12.2020

Geräuchertes Lachsrückenfleat
mit Dill-Senf Mayonnaise
Brioche & Butter

*

Riesling-Suppe
mit schwarzem Trüffel

*

Gebackene Riesencrevette mit Sweet Chili
und Wintersalat

*

Lime Sorbet mit Champagner

*

Grilliertes Rinderfilet Medaillon vom Lavagrill
mit Sauce Bénaise, Pommes Williams
und Gemüse Bouquet

*

Schokoladenmousse
mit marinierten Orangenfilets
und Himbeeren

CHF 155.-

PRO PERSON

Bereiten Sie Freude!

Verschenken Sie Ihren Liebsten
maximale Auswahl mit einem Gutschein,
einlösbar in all unseren Betrieben.

ThaiGarden
ROYAL THAI CUISINE

RISTORANTE
LA CUCINA
PIZZA E PASTA

MEKONG
ASIAN BISTRO & BAR

PACIFICO
MEXICAN CANTINA & BAR

DENTHOUSE
360° ROOF TOP BAR

BOCA GRANDE

THE LOUNGE
URBAN BAR

COFFEE SHOP
NEWS BAR

Bequem im Webshop bestellen, bezahlen
und direkt ausdrucken!

www.astoria-luzern.ch/gutscheine



Liebe Gäste

Vielen Dank, dass Sie auch in diesem Jahr Interesse haben mit uns einen schönen Abend zu geniessen und ins neue Jahr zu feiern. Aufgrund von COVID-19 und den möglichen Aktualisierungen der Schutzkonzepte des BAG/Kantons behalten wir uns das Recht vor, die Reservationen zu stornieren.