



**GUTEN MORGEN!
SCHÖN, DASS SIE BEI UNS FRÜHSTÜCKEN.**

Die Frühstücksgerichte sind wo immer möglich hausgemacht – aus regionalen Zutaten. Grundsätzlich achten wir auf möglichst geringen Einsatz von Kristallzucker und Weissmehl. Auf Konservierungsstoffe verzichten wir komplett.

Geniessen Sie den Tag in Luzern!

**GOOD MORNING!
IT'S NICE THAT YOU HAVE BREAKFAST WITH US.**

The breakfast dishes are homemade wherever possible – from regional ingredients. We always try to use as little granulated sugar and white flour as possible. We do not use preservatives at all.

Enjoy your day in Lucerne!

**BONJOUR!
C'EST BIEN QUE VOUS PRENIEZ LE PETIT DÉJEUNER
CHEZ NOUS.**

Les plats du petit déjeuner sont, dans la mesure du possible, faits maison – à partir d'ingrédients régionaux. En principe, nous veillons à l'usage de farine blanche. Nous n'utilisons pas du tout de conservateurs.

Profitez de la journée à Lucerne!

DAS UNKOMPLIZIERTE

Kaffee oder Tee à discrétion, ein Heini - Brötchen und ein Buttergipfeli, Napf-Anke (Butter), 2 Sorten Konfitüre nach Saison und Honig, beides von Räber, Küssnacht a.R

THE UNCOMPLICATED

Coffee or tea as much as you like, a Heini roll and a butter croissant, Napf - Anke (butter), 2 types of seasonal jam and honey, both from Räber, Küssnacht a.R

LE SIMPLE

Café ou thé à discretion, un petit pain Heini et un croissant au beurre, Napf-Anke (beurre), 2 types de confiture de saison et du miel, tous deux de Räber, Küssnacht a.R.

CHF 18.50



CAFÉ COMPLET

mit Bauernschinken, Heublumen – Rohschinken, mildem Luzerner Bergkäse, Luzerner Camembert und Kaffee oder Tee à discretion.

CAFÉ COMPLET

with farmer's ham, hay flower raw ham, mild Lucerne mountain cheese, Lucerne Camembert and coffee or tea as much as you like.

CAFÉ COMPLET

avec jambon paysan, jambon cru aux fleurs de foin, fromage de montagne lucernois doux, camembert lucernois et café ou thé à discrétion.

CHF 29.00



KÄSETELLER

Napf – Träumli, Schloss Wyher und Luzerner Bergkäse

CHEESE PLATE

Lucerne Camembert, Wyher Castle- and Lucerne mountain cheese

ASSIETTE DE FROMAGE

Rêve de Napf (Camembert lucernois), château de Wyher et fromage de montagne de Lucerne

CHF 10.50



GEKOCHTES FREILAND - EI

vom Geflügelhof Egg in Malters/LU

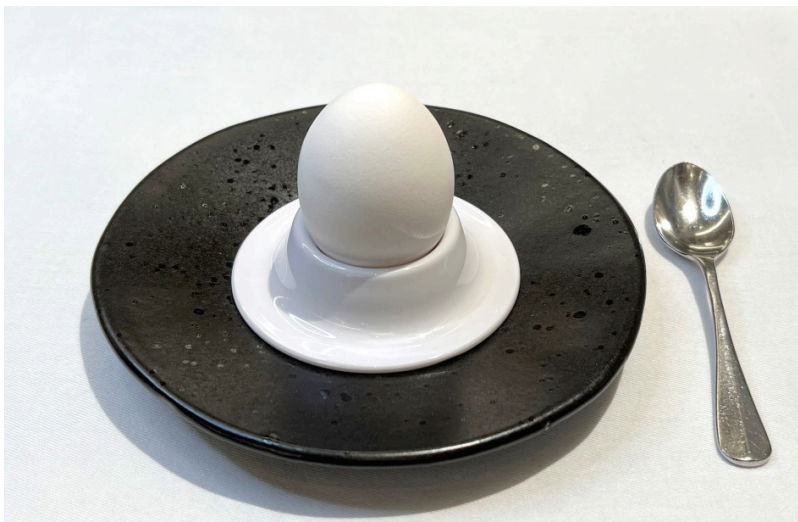
BOILED FREE-RANGE EGG

from the Egg Poultry Farm in Malters/LU

OEUF BOUILLI

de poules élevées en plein air en élevage de volailles Egg à Malters/LU

CHF 2.50



2 FREILAND - SPIEGELEIER

vom Geflügelhof Egg in Malters/LU, serviert mit Brot von der Bäckerei Heini.

CHF 12.00

MIT GEBRATENEM SPECK ODER BAUERNSCHINKEN

CHF 16.00

2 FREE-RANGE FRIED EGGS

from the Egg Poultry Farm in Malters/LU, served with bread from the Heini Bakery.

CHF 12.00

WITH FRIED BACON OR COUNTRY HAM

CHF 16.00

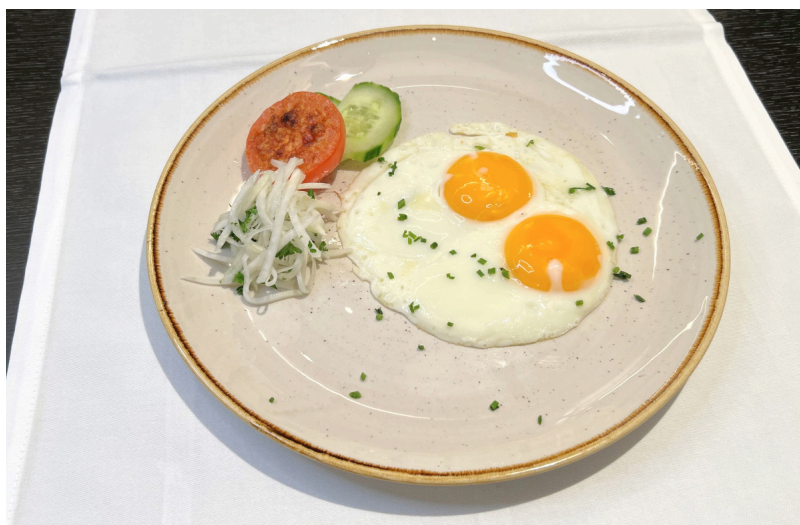
2 OEUFS AU PLAT

de poules élevées en plein air en élevage de volailles Egg à Malters/LU, servi avec du pain de la boulangerie Heini.

CHF 12.00

AVEC LARD SAUTÉ OU DU JAMBON DE PAYS

CHF 16.00



OEUF BENEDICT DES ALPES

pochiertes Freilandei mit Sauce Hollandaise und Spinat, serviert auf einer Minirösti.

EGG BENEDICT DES ALPES STYLE

Poached free range – egg with Hollandaise – Sauce and spinach, served on a small roesti.

OEUF BÉNÉDICT

oeuf de poules élevées en plein air poché, sauce Hollandaise et épinards sur petite roesti.

CHF 12.50



OMELETTE ODER RÜHREI VON FREILAND – EIERN

vom Geflügelhof Egg in Malters/LU, serviert mit Brot von der Bäckerei Heini.

- mit Schinken/Speck/Käse/Tomaten nach Wahl

OMELETTE OR SCRAMBLED EGGS

from free-range eggs from the Egg poultry farm in Malters/LU, served with bread from the Heini bakery.

- with your choice of ham/bacon/cheese/tomatoes

OMELETTE OU ŒUFS BROUILLÉS

d'œufs de poules élevées en plein air de la ferme avicole Egg à Malters/LU, servie avec du pain de la boulangerie Heini.

- avec jambon/lard/fromage/tomates au choix

CHF 14.00



RÖSTI MIT SPECK UND SPIEGELEI

mit Freiland – Ei vom Geflügelhof Egg in Malters/LU

ROESTI WITH BACON AND FRIED EGG

with an free range egg from the Egg Poultry Farm in Malters/LU

ROESTI AU LARD ET À L'OEUF AU PLAT

avec oeuf de poules élevées en plein air provenant de l'élevage de volailles Egg à Malters/LU

CHF 13.00



FRISCHE PANCAKES

- ...mit Apfelsirup (eingekocht und ohne zusätzlichen Zucker)
- ...mit hausgemachter Haselnusscrème (ohne Palmfett und Kristallzucker)
- ...mit frischen Früchten

PANCAKES

- ...with apple syrup (boiled down and without additional sugar)
- ...with homemade hazelnut cream (without palm fat)
- ...with fresh fruit

PANCAKES

- ...avec du sirop de pommes (pommes concentrés sans sucre supplémentaire)
- ...avec de la crème de noisette faite maison (sans graisse de palme)
- ...avec des fruits frais

CHF 12.00



FRÜHSTÜCKSMÜESLI

frische, saisonale Früchte mit Bananen, hausgemachtem Granola, Nature – Joghurt vom Napf und Schweizer Bienenhonig (Räber Küssnacht a.R.)

BREAKFAST CEREAL

Fresh, seasonal fruit with bananas, homemade granola, nature yoghurt from the Napf and Swiss bee honey (Räber, Küssnacht a.R.)

MÜESLI AUX CÉRÉALES

Fruits frais de saison avec bananes, granola maison, yaourt nature du Napf et miel d'abeille suisse (Räber Küssnacht a.R.)

CHF 8.00



BIRCHERMÜESLI

Haferflocken, geriebener Apfel, Napf – Joghurt und Waldbeeren

BIRCHERMÜESLI

Oat flakes, grated apple, Napf- yoghurt and wild berries

BIRCHERMÜESLI

Flocons d'avoine, pomme râpée, yaourt du Napf et baies du forêt

CHF 8.00



BEEREN – JOGHURT SMOOTHIE

Beeren der Saison, Napf – Joghurt und Napf – Milch mit etwas Apfelsirup (eingekocht und ohne zusätzlichen Zucker) gesüsst zu einem Powerdrink gemixt.

BERRIES - YOGHURT SMOOTHIE

Seasonal berries, Napf – yoghurt and Napf – milk sweetened with a little apple syrup (boiled down and without additional sugar) to make a power drink.

SMOOTHIE AUX BAIES ET YAOURT

Baies de la saison, yaourt et lait de la laiterie Napf, sucré avec un peu de sirop de pomme (pommes concentrés sans sucre supplémentaire)

CHF 8.00



FRISCHER FRUCHTSALAT

mit geschlagenem «Chäsi – Nidle» aus der Napf - Chäsi.

FRESH FRUIT SALAD

with whipped cream from the Napf - dairy.

MACEDOINE DE FRUITS FRAIS

avec de la crème battu de la laiterie Napf.

CHF 6.50



GETRÄNKE / DRINKS / BOISSONS

KAFFEE, ESPRESSO

CHF 5.20

MILCHKAFFEE / COFFEE WITH MILK / CAFÉ AU LAIT

CAPUCCINO

CHF 6.00

TEE

Assam Black Tea / Green Tea Long Jing / Pu Er Black Tea / Chai Latte / Fruit & Flower Tea „Berner Rosen“ / Ginger & Lemon Tea / Mint Tea / Lime Blossom Tea (Lindenblüten) / Verbena

CHF 6.90

ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST / ORANGE JUICE

CHF 7.00

LUZERNER SCHAUMWEIN / LUCERNE SPARKLING WINE

Petit Mousseux, Ottiger, Kastanienbaum/LU

CHF 8.50 /10cl

