

DES ALPES
HOTEL RESTAURANT



GUTEN MORGEN!
GOOD MORNING!

LUZERN'S TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT



DAS UNKOMPLIZIERTE

Kaffee oder Tee à discrétion, Brötchen und 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, bread roll and butter croissant, Napf – Anke (butter), 2 types of seasonal jam and honey, both from 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 ham, mild Lucerne mountain cheese, Lucerne Camembert and coffee or tea as much as you like

CHF 29.00



KÄSETELLER

Luzerner Camembert, Schloss Wyher und Luzerner Bergkäse

CHEESE PLATE

Lucerne Camembert, Wyher Castle- and Lucerne mountain cheese

CHF 10.50

GEKOCHTES FREILANDEI

vom Geflügelhof Egg in Malters/LU

BOILED FREE-RANGE EGG

from the Egg Poultry Farm in Malters/LU

CHF 2.50



2 FREILAND - SPIEGELEIER

vom Geflügelhof Egg in Malters/LU, serviert mit Brot

MIT GEBRATENEM SPECK ODER BAUERNSCHINKEN

2 FRIED EGGS

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

WITH FRIED BACON OR COUNTRY HAM

CHF 12.00 / 16.00



OEUF BENEDICT DES ALPES

pochiertes Freilandeier 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 (hash browns)

CHF 12.50





OMELETTE ODER RÜHREI VON FREILAND – EIERN

vom Geflügelhof Egg in Malters/LU, serviert mit frischem Brot und Butter

- 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 and butter

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

CHF 14.00



RÖSTI MIT SPECK UND SPIEGELEI

mit Freiland – Ei vom Geflügelhof Egg in Malters/LU

ROESTI(hash browns)WITH BACON AND FRIED EGG

with an free range egg from the Egg Poultry Farm in 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

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.)

CHF 8.00



BIRCHERMÜESLI

Haferflocken, geriebener Apfel, Napf – Joghurt und Waldbeeren

BIRCHERMÜESLI

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

CHF 8.00



FRISCHER FRUCHTSALAT

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

FRESH FRUIT SALAD

with whipped cream from the Napf - dairy

CHF 6.50





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

Power drink with seasonal berries, Napf – yoghurt and Napf – milk sweetened with a little apple syrup (boiled down and without additional sugar)

CHF 8.00



KAFFEE, ESPRESSO

MILCHKAFFEE / COFFEE WITH MILK

CAFÉ AU LAIT / CAPUCCINO

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

ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST ORANGE JUICE

LUZERNER SCHAUMWEIN LUCERNE SPARKLING WINE

Petit Mousseux, Weingut Kastanienbaum/LU

