

SPEISEKARTE

Winter 2024 / 25



WILLKOMMEN ZU EINEM FEINEN ESSEN AN DER REUSS!

Wir leben und pflegen die Luzerner Geniesser - Kultur!
Sei es mit unseren klassischen Gerichten, welche mit viel Liebe und
Sorgfalt aus regionalen Zutaten hergestellt werden. Oder der
einmaligen Vielfalt an hochwertigen Luzerner Weinen. Ich bin mir
sicher, Sie werden einiges neues Entdecken können und von der
Vielfältigkeit unserer Speisen überrascht sein – **einfach gut!**

zum Apéro | *Nibbles*

OLIVEN UND KÄSE

Marinierte Oliven | Sbrinzmöckli | Sauerteigbrot | Balsamico | Rosmarinhonig

OLIVES AND CHEESE

marinated olives | Sbrinz cheese | sourdough bread | balsamico vinegar | rosemary honey

CHF 21.00



zum Apéro | *Nibbles*

LUZERNER TAPAS

Chämiwurst | Oliven | Bio - Nüssli

LUCERNE TAPAS

smoked sausage | olives | bio - nuts

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 29.00



zum Apéro | *Nibbles*

KÄSEPLÄTTLI

Sbrinz | Napf Träumli | Luzerner Bergkäse | Essiggemüse | Früchtebrot | Napf Anke

CHEESE PLATE

various regional cheeses | pickled vegetables | fruit bread | butter

CHF 19.00



zum Apéro | *Nibbles*

ZVIERIPLÄTTLI

Rauchwurst | Landrauschschinken vom Felder in Schwyz | Bergkäse von der Gerschnialp | Essiggemüse | Sauerteigbrot | Napf Anke

AFTERNOON PLATTER

dried sausage | smoked ham from the butcher Felder in Schwyz | mountain cheese from Gerschnialp | pickled vegetables | sourdough bread | butter

CHF 32.00



Suppen | soups

MINESTRONE

Wintergemüse | Borlottibohnen | Pasta | Gemüsefond

MINESTRONE

winter vegetables | borlotti beans | pasta | vegetable fund

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 14.00



Vorspeisen | appetizers

KNACKIGE BLATTSALATE

Hausdressing

CRISP LEAF SALADS

homemade dressing

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 14.00

GEMISCHTE SALATE NACH SAISON

Hausdressing

MIXED SEASONAL SALADS

homemade dressing

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 18.00



Vorspeisen | appetizers

WINTERSALAT

Blattsalate | Pilze | Speck

WINTER SALAD

salad leaves | mushrooms | bacon

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 18.00



Vorspeisen | appetizers

GERÄUCHERTES FELCHENFILET

aus dem Vierwaldstättersee von der Fischerei Nils Hofer, Meggen
Meerrettichschaum | Zitrone | Salatbouquet | Toast | Butter

SMOKED WHITEFISH FILLET

from lake Lucerne, fishery Nils Hofer, Meggen
horse radish foam | lemon | salad | toast | butter

GLUTEN FREE

CHF 24.00



Vegetarisch | Vegetarian

ÄLPLER MAGRONEN

Kartoffeln | Bergkäse | Rahm | Röstzwiebeln | Apfelmus

AELPLER MAGRONEN

Traditional pasta | potatoes | mountain cheese | cream | fried onions | apple sauce

CHF 31.00



Vegetarisch | Vegetarian

PILZ RISOTTO

Weisswein | Carnaroli | Waldpilze

MUSHROOM RISOTTO

white wine | carnaroli | forest mushrooms

GLUTEN FREE

CHF 32.00



Vegetarisch | Vegetarian

AUBERGINEN – CORDON BLEU

Aubergine | Austernpilz | Bergkäse | Panade | dicke Pommes | Blattsalat

EGGPLANT CORDON BLEU

egg plant | oyster mushroom | mountain cheese | breading | thick fries | leaf salad

CHF 37.00



Vegetarisch | Vegetarian

PILZRAGOUT

Rösti | Waldpilze | Butter | Zwiebeln | Rahm

MUSHROOM RAGOUT

hash browns (roesti) | mushrooms | butter | onions | cream

CHF 36.00



Vegetarisch | Vegetarian

FRITSCHI GOES VEGI

Fritschipastete vom Kreyenbühl
Cognac Rosinen | Saisongemüse | Rahm | Reis

VEGETARIAN FRITSCHI PIE

cognac – sultanas | seasonal vegetables | cream | rice | pastry from Kreyenbühl

CHF 39.00



Fisch | Fish

BALCHEN - KNUSPERLI

aus dem Vierwaldstättersee von der Fischerei Nils Hofer, Meggen
Balchen | Bierteig | Remoulade | dicke Pommes

LAKE LUCERNE CRISPY BALCHEN

from lake Lucerne, fishery Nils Hofer, Meggen
balchen | beer crust | remoulade | thick fries

CHF 39.00



Fisch | Fish

BALCHEN FILET

aus dem Vierwaldstättersee von der Fischerei Nils Hofer, Meggen
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln | Blattspinat

WHITEFISH FILLET

from lake Lucerne, fishery Nils Hofer, Meggen
Hollandaise sauce | potato | spinach

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 41.00



Fleisch | Meat

CORDON BLEU „DAS LEGENDÄRE“

Schweinsschnitzel | Panade | Bauernschinken Felder, Schwyz | Luzerner Bergkäse | dicke Pommes | Blattsalat

CORDON BLEU "THE LEGENDARY"

pork schnitzel | breading | country ham | Lucerne mountain cheese | thick fries | leaf salad

CHF 49.00



Fleisch | Meat

ORIGINAL LUZERNER FRITSCHIPASTETE

Brioche – Pastete Bäckerei Kreyenbühl, Luzern | Kalbfleisch | Brätchügeli | Champignons | Cognac Rosinen | Gemüse

ORIGINAL LUCERNE FRITSCHI PIE

Brioche - pâté, bakery Kreyenbühl, Lucerne | veal | swiss meatballs | mushrooms | cognac – sultanas | vegetables

LACTOSE FREE

CHF 51.00



Fleisch | Meat

HAUSGEMACHTE RINDS BRATWURST

Entlebucher Weiderind
Rösti | Jus | Röstzwiebeln

HOMEMADE BEEF SAUSAGE

Entlebuch free range beef
roesti (hash browns) | jus | fried onions

LACTOSE FREE

CHF 38.00



Fleisch | Meat

BŒUF BOURGIGNON

Entlebucher Weiderind

Champignons | Karotten | Perlzwiebeln | Speck | Kartoffeln | Petersilie

BŒUF BOURGIGNON

Entlebuch free range beef

mushrooms | carrots | onion | bacon | potato | parsley

LACTOSE FREE

CHF 41.00



Fleisch | Meat

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbfleisch | Champignons | Weissweinsauce | Rösti | Butter

SLICED VEAL ZURICH STYLE

mushrooms | white wine sauce | roesti (*hash browns*) | butter

CHF 46.00



Fleisch | Meat

KALBSLEBER

Portweinsauce | Kräuter | Rösti | Butter

VEAL LIVER

Port wine sauce | fresh herbs | roesti (*hash browns*) | butter

LACTOSE FREE

CHF 49.00



Dessert

LAVACAKE

Schokoladenkuchen | Vanilleglacé | Rahm

LAVA CAKE

chocolate cake | vanilla ice cream | cream

CHF 16.00



Öffnungszeiten | Opening hours

täglich von 07.30 bis 23.00 Uhr, letzte Küchenbestellung 21.15 Uhr, Freitag und Samstag bis 21.45 Uhr.

daily from 7.30 am to 11.00 pm. Last kitchen order 9.15 pm, Friday and Saturday until 9.45 pm

Deklaration

Alle Fleischprodukte aus der Schweiz: Metzgerei Felder, Schwyz | Mérat AG, Rothenburg | Familie Achermann-Felber, Schachen (Entlebuch) | Albeli / Felchen / Balchen: Seefischerei Nils Hofer, Meggen | Brot von der Bäckerei Bachmann, Luzern