

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

LUZERNER TAPAS

Chämiwurst | Oliven | Bio - Nüssli

LUCERNE TAPAS

smoked sausage | olives | bio - nuts

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 29.00

KÄSEPLÄTTLI

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

CHEESE PLATE

various regional cheeses | pickled vegetables | fruit bread | butter

CHF 19.00

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

Für mehr Informationen:
Further information:



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

SALAT VOM WEISSEN DONAU - SPARGEL

Frischkäse | Senf | Mayonnaise | Frühlingssalat

SALAD OF WHITE DANUBE – ASPARAGUS

Cream Cheese | Mustard | Mayonnaise | Spring salad

CHF 19.00

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

Für mehr Informationen:

Further information:



Vegetarisch | Vegetarian

ÄLPLER MAGRONEN

Kartoffeln | Bergkäse | Rahm | Röstzwiebeln | Apfelmus

ÄLPLER MAGRONEN

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

CHF 31.00

SPARGEL RISOTTO

gegrillter Lauch | Sbrinz chips | Limette

ASPARAGUS RISOTTO

grilled leek | Sbrinz chips | Lime

GLUTEN FREE

CHF 32.00

AUBERGINEN – CORDON BLEU

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

EGGPLANT CORDON BLEU

eggplant | oyster mushroom | mountain cheese | breading | thick fries | leaf salad

CHF 37.00

PILZRAGOUT

Rösti | Waldpilze | Butter | Zwiebeln | Rahm

MUSHROOM RAGOUT

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

CHF 36.00

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

Für mehr Informationen:
Further information:



Fisch | Fish

FISCH - KNUSPERLI

aus dem Vierwaldstättersee von der Fischerei Nils Hofer, Meggen
Albeli (kleine Felchenart) | Bierteig | Remoulade | dicke Pommes

LAKE LUCERNE CRISPY FISH

from lake Lucerne, fishery Nils Hofer, Meggen
Albeli (small whitefish) | beer crust | remoulade | thick fries

CHF 39.00

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

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

Für mehr Informationen:
Further information:



Fleisch | Meat

HAUSGEMACHTE SCHWEINS BRATWURST

Rösti | Jus | Röstzwiebeln

HOMEMADE PORK SAUSAGE

hash browns (roesti) | jus | fried onions

LACTOSE FREE

CHF 38.00

SPARGEL – CORDON BLEU

Donauspargel | Bauernschinken | Bergkäse | Frühlingskartoffeln

SPARGEL – CORDON BLEU

Donauspargel | Bauernschinken | Bergkäse | Frühlingskartoffeln

CHF 26.00

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbfleisch | Champignons | Weissweinsauce | Rösti | Butter

SLICED VEAL ZURICH STYLE

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

CHF 46.00

KALBSLEBER

Portweinsauce | Kräuter | Rösti | Butter

VEAL LIVER

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

LACTOSE FREE

CHF 49.00

Für mehr Informationen:

Further information:



Dessert

LAVACAKE

Schokoladenkuchen | Vanilleglacé | Rahm

LAVA CAKE

chocolate cake | vanilla ice cream | cream

CHF 16.00

Für mehr Informationen:
Further information:



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) | Gaby Keller, Littauer Berg | Albeli / Felchen / Balchen: Seefischerei Nils Hofer, Meggen | Brot von den Bäckereien Heini & Bachmann, Luzern