

zum Apéro | *Nibbles*

OLIVEN UND KÄSE

Marinierte Oliven | Sbrinzmöckli | Sauerteigbrot | Balsamico | Rosmarinhonig

OLIVES AND CHEESE

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

LACTOSE FREE

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

GLUTEN FREE

CHF 19.00



ZVIERIPLÄTTLI

Rauchwurst | Landrauchschinken 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

MINISTRONE

Gemüse | Borlottibohnen | Pasta | Gemüsefond

MINISTRONE

vegetables | borlotti beans | pasta | vegetable stock

LACTOSE FREE

CHF 14.00



KÜRBISCRÈME SUPPE

Kürbiskerne | Kürbisöl

PUMPKIN CREAM SOUP

pumpkin kernels | pumpkin oil

CHF 14.00



Vorspeisen | *appetizers*

KNACKIGE BLATTSALATE

Hausdressing

CRISP LEAF SALADS

homemade dressing

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 14.00

GEMISCHE SALATE NACH SAISON

Hausdressing

MIXED SEASONAL SALADS

homemade dressing

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 18.00



NÜSSLISALAT

Haselnussöl | Balsamico | Ei

LAMB'S LETTUCE

hazelnut oil | balsamico | egg

CHF 18.00



HERBSTLICHE BLATTSALATE

Pilze | Bratspeck

AUTUMNAL LEAF SALADS

mushrooms | fried bacon

CHF 15.00



Vegetarisch | Vegetarian

ÄLPLER MAGRONEN

Kartoffeln | Bergkäse | Rahm | Röstzwiebeln | Apfelmus

AELPLER MAGRONEN

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

CHF 31.00



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



SAFRAN RISOTTO

Wildpilze | Feigen

SAFFRON RISOTTOT

Wild mushrooms | Figs

GLUTEN FREE

CHF 26.00



VEGETARISCHE WILDSPEZIALITÄTEN

Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Waldpilze | Birne | Preiselbeeren

VEGETARIAN GAME SPECIALTIES

Spaetzle | red cabbage | chestnuts | Brussels sprouts | wild mushrooms | pear | cranberries

CHF 33.00



PILZRAGOUT

Rösti | Waldpilze | Butter | Zwiebeln | Rahm

MUSHROOM RAGOUT

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

CHF 36.00



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
Limettenrisotto | Blattspinat | Sauce Hollandaise

WHITEFISH FILLET

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

GLUTEN FREE

CHF 41.00



Fleisch | Meat

CORDON BLEU „DAS LEGENDÄRE“

Schweinschnitzel | 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



Wild Gerichte | Game dishes

Wir beziehen alles Rotwild frisch vom Hirschpark Littauer Bär, Luzern und verarbeiten diese im Ganzen (Nose to Tail).

HAUSGEMACHTE HIRSCH - BRATWURST

Hirsch vom Hirschpark Littauer Bär
Rösti | Wildjus | Röstzwiebeln

HOMEMADE VENISON SAUSAGE

Venison from "Hirschpark Littauer Berg"
roesti | venison sauce | fried onions
LACTOSE FREE

CHF 36.00



GESCHNETZELTES VOM HIRSCH

Hirsch vom Hirschpark Littauer Bärge
Trauben | Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl

SLICED VENISON

Venison from "Hirschpark Littauer Berg"
grapes | spaetzle | red cabbage | Brussels sprouts
CHF 43.00



HIRSCH-ENTRECÔTE

Hirsch vom Hirschpark Littauer Bär
Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Röstzwiebelbutter | Wildjus

VENISON ENTRECÔTE

Venison from "Hirschpark Littauer Berg"
spätzli | Brussels sprouts | red cabbage | fried onion butter | game jus

CHF 58.00



HIRSCHPFEFFER

Hirsch vom Hirschpark Littauer Bärig

Croutons | Silberzwiebel | Speck | Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Marroni | Birne | Preiselbeeren

VENISON STEW

Venison from "Hirschpark Littauer Berg"

Croutons | silver onion | bacon | spaetzle | Brussels sprouts | red cabbage | chestnuts | pears | cranberries

CHF 42.00



SALTIMBOCCA VOM HIRSCH

Salbei | Rohschinken | Safranrisotto | Rosenkohl

VENISON SALTIMBOCCA

Venison from "Hirschpark Littauer Berg"

sage | raw ham | saffron risotto | Brussels sprouts

CHF41.00





Öffnungszeiten | Opening hours

täglich von 07.30 bis 23.00 Uhr, letzte Küchenbestellung 21.45 Uhr.

daily from 7.30 am to 11.00 pm. Last kitchen order 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 den Bäckereien Heini & Bachmann, Luzern