

Echt LUZERN

Unsere lokalen Wurzeln, Ihre kulinarischen Highlights!

Unser wunderschönes Haus wird – zusammen mit der Kapellbrücke – tausendfach fotografiert und ist Teil des **weltbekannten Stadtbildes** von Luzern. Damit möchten wir uns aber nicht zufrieden geben. Wir möchten **Luzern** auch in **unserem Angebot** präsentieren und unseren Gästen, sowohl den Luzernern wie auch den Touristen aus aller Welt, **das Beste aus Luzern** auf dem Teller und im Glas präsentieren!

Dies gelingt nur mit Partnern, die auf **höchstem Qualitätsstandard** und mit sehr viel **Herzblut** ihre Ware produzieren:

Fleisch und Brot stammen aus der Schweiz.

Fischerei Nils Hofer, Meggen

Albeli, Balchen Wildfang aus dem Vierwalstättersee

Familie Süess, Ballwil/LU

Weidepoulet

Achermann Jeremias & Doris, Rengg (Entlebuch):

Weiderind Nose to Tail

Betrieb Hirschpark, Littauer Bärg:

Freiluft Schwein, Rotwild Nose to Tail

FromSuisse, Emmen:

Käse, Fondue

Metzgerei Felder, Ibach/SZ, |

Metzgerei Felder, Entlebuch | Mérat AG, Rothenburg
Fleischprodukte

Mundo AG, Rothenburg

Gemüse, Milchprodukte

Pistor AG, Rothenburg

Kolonialwaren

Confiserie Bachmann, Luzern:

Gipfeli

Heini Bäckerei, Luzern:

Brotwaren

Kreyenbühl Bäckerei, Luzern:

handgefertigte Fritschipastete

Hochstrasser Kaffee, Littau

Kaffee

Lozärner Apéro & Nibbles

Regionaler Genuss zum Teilen und Verweilen

Unsere Plättli sind eine Hommage an das lokale Handwerk – von der Gerschnialp bis zum Napf.

Oliven & Sbrinz

Marinierte Oliven | Sbrinzmöckli | Sauerteigbrot
Begleitet von edlem Balsamico & Rosmarinhonig

- **Laktosefrei**
21.00



Lozärner Apéro & Nibbles

Regionaler Genuss zum Teilen und Verweilen

Unsere Plättli sind eine Hommage an das lokale Handwerk – von der Gerschnialp bis zum Napf.

Luzerner Tapas

Würzige Chämiwurst | Marinierte Oliven | Bio-Nüssli

- **Glutenfrei | Laktosefrei**
29.00



Lozärner Apéro & Nibbles **Regionaler Genuss zum Teilen und Verweilen**

Unsere Plättli sind eine Hommage an das lokale Handwerk – von der Gerschnialp bis zum Napf.

Käseplättli

Eine Auswahl regionaler Schätze: Sbrinz, Napf Träumli & Luzerner Bergkäse

Serviert mit hausgemachtem Essiggemüse, Früchtebrot & Napf Anke

- Glutenfrei möglich

19.00



Lozärner Apéro & Nibbles

Regionaler Genuss zum Teilen und Verweilen

Unsere Plättli sind eine Hommage an das lokale Handwerk – von der Gerschnialp bis zum Napf.

Zvieriplättli (Der Klassiker)

Rauchwurst & Landrauschschinken von der Metzgerei Felder (Schwyz)
Bergkäse von der Gerschnialp | Essiggemüse | Sauerteigbrot | Napf

Anke

32.00



Suppen

Minestrone

Sommergemüse | Borlottibohnen | Pesto | Gemüsefond
| Parmesan

14.00



Suppen

Wassermelonen Gazpacho

Wassermelonen | Tomaten | Gurken | Croutons

- Laktosefrei

14.00



Kalte Speisen

Tatar vom Rind

Rindfleisch | Kapern | Zwiebeln | Tomaten | Toast | Butter

- **Glutenfrei | Laktosefrei**

37.00



Kalte Speisen

Vegetarisches Auberginen Tatar

Auberginen | Kapern | Zwiebeln | Tomaten | Toast | Butter

- Glutenfrei | Laktosefrei

37.00



Kalte Speisen

Caprese vom Marbacher Bergmilch - Mozzarella

Farbige Tomaten | Basilikumpesto

- Glutenfrei

29.00



Kalte Speisen

Ceasar Salat

Lattischsalat | Sbrinz | Hausdressing | Croutons

18.00



Kalte Speisen

Knackige Blattsalate

Mit unserem Hausdressing

- **Glutenfrei | Laktosefrei**
14.00

Gemischter Marktsalat

Erntefrische Salate nach Saison | Hausdressing

- **Glutenfrei | Laktosefrei**
18.00



Vegetarisch

Auberginen-Cordon Bleu

Aubergine & Austernpilze | Geschmolzener Bergkäse | Goldgelbe
Panade | Dicke Pommes | Blattsalat

37.00



Vegetarisch

Älpler Magronen

Traditionelle Teigwaren | Kartoffeln | Würziger Bergkäse | Rahm |
Röstzwiebeln | Hausgemachtes Apfelmus

31.00



Vegetarisch

Hausgemachte Tagliolini
Aglio, Olio e Peperoncini
29.00



Vegetarisch

Zucchini - Risotto

Carnaroli-Reis | Butter | Frisch geriebener Parmesan | Joghurt |
Minze

- **Glutenfrei**
26.00



Fisch

Frisch aus dem Vierwaldstättersee – Fischerei Nils Hofer, Meggen

Luzerner Fisch-Knusperli

Albeli (lokale Felchenart) im knusprigen Bierteig | Remoulade |
Dicke Pommes

41.00



Fisch

Frisch aus dem Vierwaldstättersee – Fischerei Nils Hofer, Meggen

Balchen-Filet

Sanft gegartes Balchen-Filet | Ratatouille - Gemüse |
Weissweinsauce

39.00



Fleisch

Original Luzerner Fritschipastete

Brioche-Pastete der Bäckerei Kreyenbühl | Kalbfleisch & Brätchügeli | Champignons | Cognac-Rosinen | Marktgemüse

- Laktosefrei

51.00



Fleisch

Cordon Bleu „Das Legendäre“

Schweinsschnitzel | Bauernschinken von Felder (Schwyz) | Luzerner Bergkäse | Dicke Pommes | Blattsalat

49.00



Fleisch

Ballwiler Weide - Poulet im Chörbli

Weidepoulet von der Familie Süss in Ballwil/LU

Weidepoulet | Zitronensauce | dicke Pommes

39.00



Fleisch

Hausgemachte Rinds-Bratwurst

Goldbraune Rösti | Kräftiger Kalbsjus | Hausgemachte
Röstzwiebeln

- Laktosefrei

36.00



Fleisch

Zürcher Geschnetzelttes

Zartes Kalbfleisch | Champignons | Feine Weissweinsauce |
Knusper-Rösti

46.00



Fleisch

Rinds-Hohrückensteak

12 Stunden Sous-Vide gegart | Rosa serviert | Pommes Frites |
Grillgemüse | Kräuterbutter

- Glutenfrei

46.00



Fleisch

Zarter Brustspitz vom Schwein

Sous vide gegart und gegrillt | BBQ Sauce | Kartoffelspalten | Weisskrautsalat

- **Glutenfrei | Laktosefrei**

33.00



Öffnungszeiten

Täglich von 07.30 bis 23.00 Uhr

Letzte Küchenbestellung: 21.45 Uhr

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Taxen