

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



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

GLUTEN FREE

CHF 19.00



zum Apéro | *Nibbles*

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

MINESTRONE

Sommergemüse | Borlottibohnen | Pasta | Gemüsefond

MINESTRONE

summer vegetables | borlotti beans | pasta | vegetable stock

LACTOSE FREE

CHF 14.00



Suppen | soups

GAZPACHO

Tomaten | Gurken | Croutons

GAZPACHO

tomatoes | cucumber | croutons

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



Kalte Gerichte / Cold dishes

BURRATA

Farbige Tomaten | Basilikumpesto

BURRATA

heirloom tomatoes | spicy basil pesto

GLUTEN FREE

CHF 34.50



Kalte Gerichte / Cold dishes

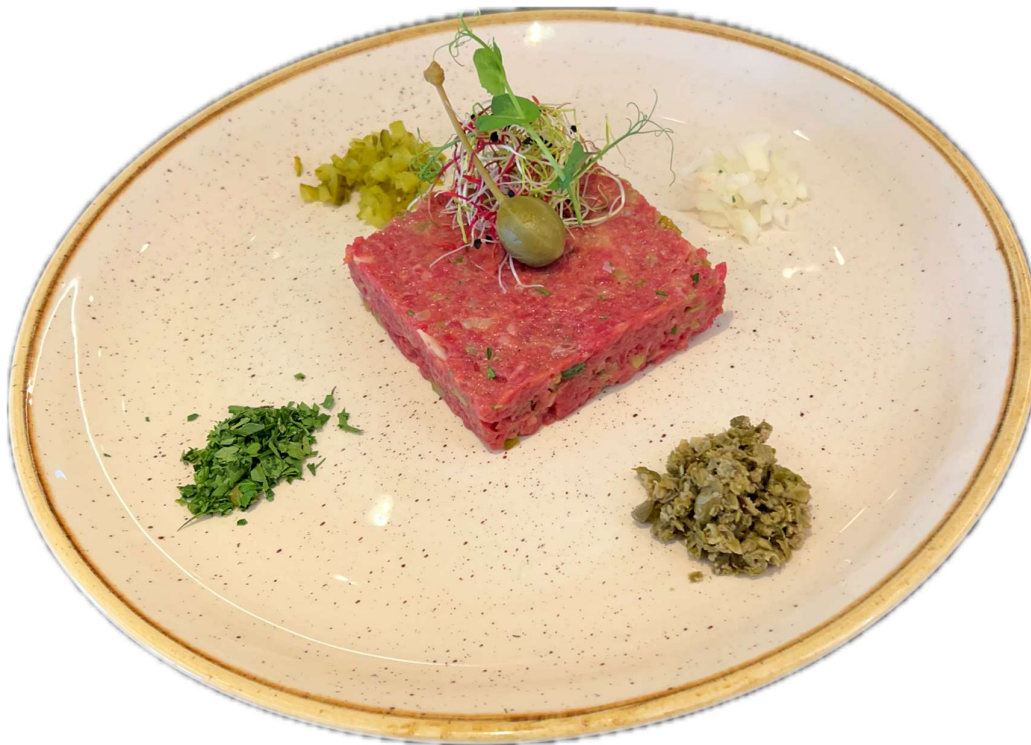
TATAR VOM RIND

Rindfleisch | Toast | Butter

BEEFSTEAK TATAR

beef | toast | butter

CHF 37.00



Kalte Gerichte / Cold dishes

AUBERGINEN - TARTAR

Auberginen | Kapern | Zwiebeln | Tomaten | Toast | Butter

TARTARE OF EGGPLANTS

eggplants | capers | onions | tomatoes | toast | butter

Vegetarian

CHF 37.00



Kalte Gerichte / Cold dishes

CAESAR SALAT

Lattichsalat | Sbrinz | Hausdressing | panierte Pouletbrust - Streifen

CAESAR SALAD

lettuce salad | Sbrinz | *homemade dressing* | *crispy chicken breast*

CHF 34.00



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

PAPPARDELLE

Nudeln | hausgemachtes Basilikum Pesto | Cherrytomaten

PAPPARDELL

pasta | homemade basil pesto | cherry tomatoes

CHF 29.00



Vegetarisch | Vegetarian

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



Vegetarisch | Vegetarian

SOMMER RISOTTO

Tomaten | Burrataschaum | Basilikum

SUMMER RISOTTOT

tomatoes | burrata foam | basil

GLUTEN FREE

CHF 32.00



Vegetarisch | Vegetarian

HALLOUMI – ZUCCHINI – SPIESS

Zucchini | Tzatziki-Sauce

HALLOUMI – ZUCCHINI – SPIESS

Zucchini | Tzatziki-Sauce

GLUTEN FREE

CHF 31.00



Fisch | Fish

LACHSFORELLEN CARPACCIO

Lachsforellen | Wasabi Mayonnaise | Gurken | Limette

CARPACCIO SALMON TROUTS

Salmon trout | wasabi mayonnaise | cucumber | lime

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 26.00



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



Fisch | Fish

BALCHEN FILET

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

WHITEFISH FILLET

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

GLUTEN 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 SCHWEINS BRATWURST

Rösti | Jus | Röstzwiebeln

HOMEMADE PORK SAUSAGE

hash browns (roesti) | jus | fried onions

LACTOSE FREE

CHF 38.00



Fleisch | Meat

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbfleisch | Champignons | Weissweinsauce | Rösti | Butter

SLICED VEAL ZURICH STYLE

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

CHF 46.00



Fleisch | Meat

RINDS - HOHRÜCKENSTEAK

Rosa gebraten | 12 Stunden Sous Vide gegart
Pommes Frites | Grillgemüse | Kräuterbutter

RIBEYE STEAK

Slowly cooked sous vide for 12 hours
Beef | French fries | grilled vegetables | herb butter

CHF 46.00



Fleisch | Meat

BBQ - SCHWEINERIPPEN

Schweinefleisch | BBQ Sauce | Kartoffelspalten | Weisskrautsalat

BBQ PORK RIBS

Pork | BBQ sauce | baked potato wedges | white cabbage salad

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 33.00



Fleisch | Meat

CHICKEN PIRI PIRI

Pouletschenkel | Chilisauce | Jasminreis | Pimentos de Padron | Limette | Gurken – Joghurtsauce

CHICKEN PIRI PIRI

chicken shank | chili sauce | jasmine rice | pimentos de padron | limes | cucumber and yoghurt sauce.

GLUTEN FREE

CHF 31.00



Dessert

MILLE FEUILLE

Erdbeeren | Tonkabohnen | Vanille-Crème

MILLE FEUILLE

strawberries | tonka beans | vanilla cream

CHF 14.00





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