

breakfast

monday – sunday 07.30 – 11.30

**Croissant, Cinnamon Bun und vieles mehr
findest du bei der Theke.**

Scones 9.00
2 Stück mit Clotted Cream & Erdbeermarmelade
jedes weitere Scone +3.00

Birchermüsli  6.50
mit Waldbeeren & Stück Hausbrot

Shakshuka mit Auberginen  12.00
Tomaten-Peperoni-Sauce mit Onsen-Ei & Hausbrot

Shakshuka mit Cevapcici 12.00
Tomaten-Peperoni-Sauce mit Onsen-Ei & Hausbrot

Croque Monsieur 14.00
Toastbrot, Schinken, Käse-Béchamel & Senf

saturday – sunday 07.30 – 14.00

Crevetten-Cocktail  15.00
feinste Crevetten an Cognac verfeinerter Cocktailsauce

Porridge  9.50
Haferbrei mit Mandelmilch & Zwetschgenkompott

Full Breakfast 25.00
Baked beans mit Onsen-Ei, Speck, Würstchen,
Black Pudding, Hash Brown, Toast & Butter

 glutenfrei  vegan  vegan/glutenfrei auf Bestellung

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.




Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.



snacks

Ab 11.30

Spanische Oliven   Hausmariniert	7.50
Pickles, nach Tagesangebot   Eingelegtes Gemüse im Glas	pro Glas 5.00
Rillettes im Glas mit Pickles   Champignon, Erbsen, Geräucherte Forelle, Poulet oder Schweine Terrine	11.00
Edamame   mit Meersalz	6.50
Austern Fine de Claire  mit Sauce Mignonette & Zitrone	pro Stück 5.00
Corn Dog mit Hot Sauce Würstchen im Maisteigmantel	9.50
Knoblauch-Brot knuspriges Baguette mit Knoblauch-Butter	9.50
Sausage Roll Fleischwurst im Blätterteig	8.00
Croque Monsieur Toastbrot, Schinken, Käse-Béchamel & Senf	14.00
db Plättli Salsiz von Spiess, Rohschinken, Mostbröckli, Sbrinz, Obwaldner Bergkäse & Pickles	25.00

11.30 – 14.00 / 18.00 – 21.00

Tomatensuppe   mit Sour Cream	12.00
db Salad gemischter Blattsalat mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Croutons & Sbrinz	15.50
Burrata  auf Cherrytomaten, Basilikum & Rucola	16.50
Crevetten-Cocktail  feinste Crevetten an Cognac verfeinerter Cocktailsauce	15.00
Beef Tatar Mit getoastetem Hausbrot	21.00

Weekly Lunch Special monday – saturday 11.30 – 14.00 mit Suppe oder Salat	21.00
Tagessuppe  	10.00

db

db

favourites

ab 11.30

Lozärner Chügeli Pie Kalbfleisch, Brätchügeli & Champignons	15.00
Veggie Pie Lauch, Champignons, Kartoffeln & Gruyère	15.00
Fish Pie Lachs, Kabeljau, Lauch & Rahm	15.00
Cottage Pie  überbackener Gemüse Pie in der Soufflé Form	16.00
Fishcake (3 Stk.) Lachs, Kabeljau, Lauch, Kartoffeln mit Tatarsauce	16.00
Beef & Ale Stew Rindsschmoreintopf, Sour Cream mit Hausbrot	19.00
Chickpea Stew  Kichererbseneintopf, Sour Cream mit Hausbrot	15.00
Curry & Naan   Indisches Gemüsecurry mit Naanbrot	17.00
Quiche Lorraine Zwiebel-Speck-Kuchen mit Kirschtomaten	14.00
Quiche Spinat mit Pinienkernen & Feta	14.00

db

sides

11.30 – 14.00 / 18.00 – 21.00

Jacket Potatoes  mit Sour Cream, rote Zwiebel & Cheddar	8.50
Jacket Potatoes mit Cevapcici mit Sour Cream, rote Zwiebel & Cheddar	10.50
Mashed Potato  Kartoffelstock	7.50
Mushy Peas   Erbsen-Püree mit Minze	8.00
Coleslaw Salad  Weisskabis & Rüepli	8.00
Waldorf Salad  Sellerie-Apfel mit Baumnüssen	8.50

db

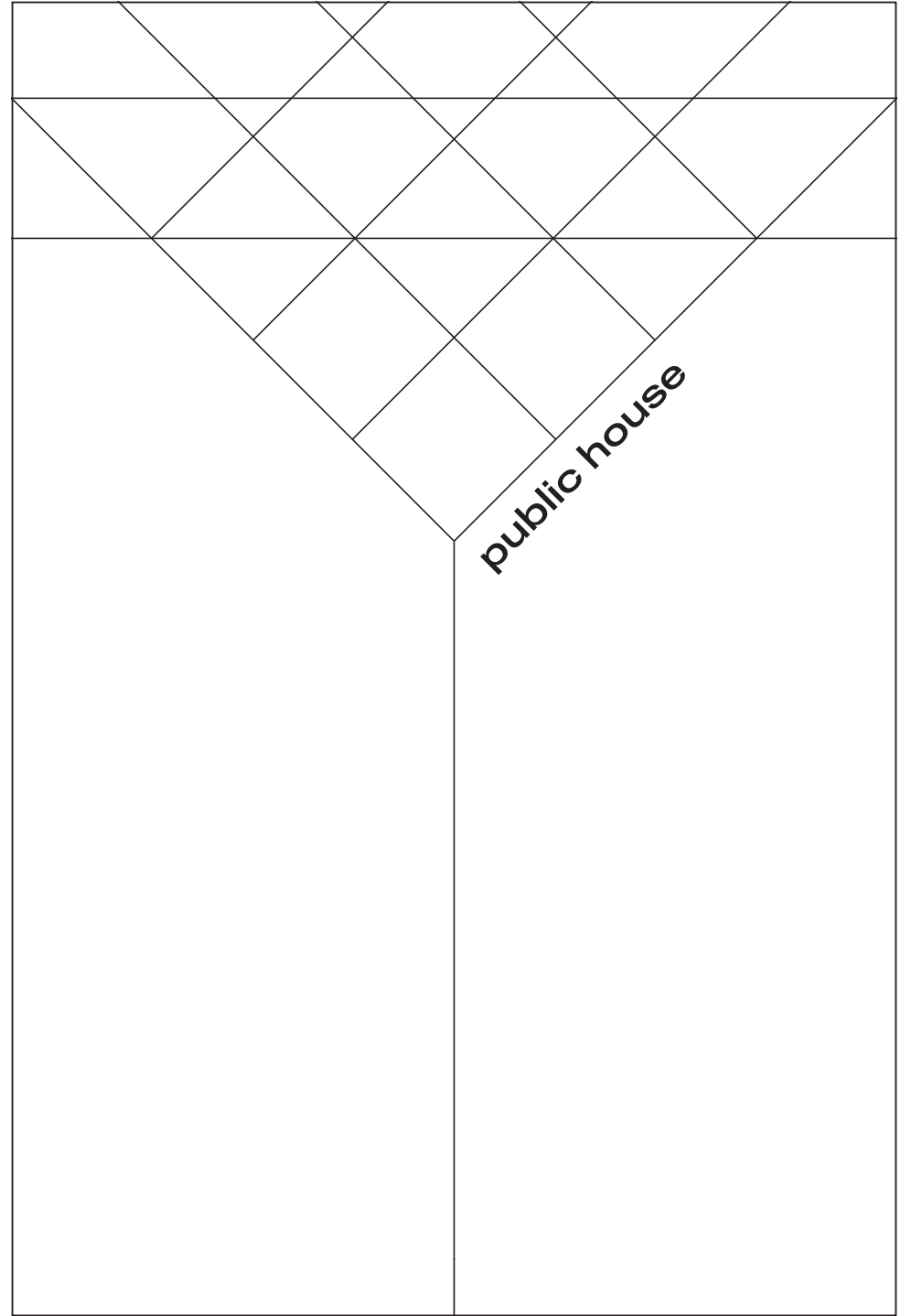
sweets

Cakes, Cookies, Tartes und vieles mehr
findest du bei der Theke

Sticky Toffee Pudding mit einer Kugel Vanilleglace	11.50
Lemon Curd Tarte mit italienischem Meringue	7.50
Chocolat Pistachio Cake	8.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Schweizer
Süsswasserfische, wenn immer möglich aus der Region. Der Lachs stammt
aus dem Nordostpazifik, der Kabeljau aus dem Nordatlantik & die Crevetten
sind aus kanadischem Fang.

db



coffee

Kaffee, Espresso	4.70
Single origin Espresso	5.00
Cappuccino	5.20
Milchkaffee, Flat White, Latte Macchiato	5.60
Nitro Coffee, Cold Brew	6.50
Kafi & Tee Schnaps	6.50
Irish Coffee	9.50
Coffee Bäileys (homemade)	9.50
Trinkschokolade von Rio Napo	5.60
Heliomalt	4.70
Schoggi Mélange	5.80
Matcha/Tschai Latte	6.50
London Tea Organic	4.70
English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Sencha, Jasmine Grüntee, Weisses Tee, Früchtetee, Rooibos Vanille, Minze, Berg-Kräutertee, Verveine	
Frische Minze	5.50
Ingwertee mit Zitrone & Honig	6.50

db

cold drinks

Luzerner Wasser mit/ohne	3/5dl	3.70/5.20
Gmües Wasser mit/ohne	3/5dl	4.50/6.00
Homemade Ice Tea	3/5dl	5.00/7.00
Homemade Lemon Tonic	3/5dl	5.00/7.00
Citron Presse mit/ohne	3/5dl	4.50/6.00
Hochstamm Apfelsaft/Schorle	3/5dl	5.00/7.00
Sinalco Cola & Zero	3.3dl	5.20
Rivella Rot/Blau	3.3dl	5.20
Lori's Roasted Mate	3.3dl	5.50
Komeo Ingwer Kombucha	3.3dl	5.50
Zämä Bergkräuterlimonade	3.3dl	6.00
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Beer	2dl	5.50
San Bitter	1 dl	5.00
Espresso Tonic		7.00
Frischer Orangensaft	2dl	6.00
Tomatensaft	2dl	5.00

db

beer

Lager 100 % CH	3/5dl	5.50/7.80
Sutton, Brown Ale	3/5dl	7.20/9.90
Amboss, Amber	3/5dl	6.00/8.30
Guinness	3/5dl	6.80/9.50
12A, American Pale Ale	3.3dl	7.00
Sutton, High Hops IPA	3.3dl	7.80
Sutton, Alcoholic Ginger Beer	3.3dl	7.20
Schluckspecht, Altbier	3.3dl	7.00
Lindemans Pêcheresse	2.5dl	6.30
Luzerner Bier, Original	3.3dl	6.50
Luzerner Bier, Weizen	5dl	8.00
BFM, La Saison Sour Beer	3.3dl	8.50
NoBrainer [®] alkoholfrei	3.3dl	6.80
Schüga, India Pale alkoholfrei	3.3dl	6.00

db

cider

Dry Hopped Apple Cider	3.3dl	6.50
Juicy Apple Cider	3.3dl	6.50
Red Fleshed Apple Cider	2.75dl	6.50
Möhl, Most klar [®] alkoholfrei	5dl	6.80

db

drinks

Toni Spritz	11.00
Lucerne dry Gin with homemade lemon Tonic	12.00
Negroni	15.00
White Negroni	15.00
Sbagliato	15.00
Ginger Pimms	12.00
Pimms Royale	14.00
Amaretto Sour	12.00
Whisky Sour	12.00
Old Fashioned	11.00
Espresso Martini	15.00
Basil Smash	14.00
Amboss Tonic	12.00
Suze Tonic	12.00
Lillet Tonic	12.00
Cuba Libre	12.00

db

non alcoholic

Nogroni alkoholfrei	13.00
Giselle Tonic alkoholfrei	10.00
Gin Tonic alkoholfrei	10.00
Amaretto Sour alkoholfrei	12.00

db

bubbles

Crémant d'Alsace SA Pinot Blanc, Auxerrois Léon Beyer Elsass, Frankreich	1 / 7.5 dl	9.00 / 63.00
Champagner Réserve Brut 1^{er} Cru Pinot Noir, Chardonnay Edouard Brun Champagne, Frankreich	1 / 7.5 dl	12.00 / 85.00
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera Veneto, Italien	7.5 dl	59.00
Sekt Prestige Brut Nature 2018 Pinot Blanc Griesel & Compagnie Bensheim, Deutschland	7.5 dl	79.00
Champagner Extra Brut Platine 1^{er} Cru Pinot Noir, Chardonnay Nicolas Maillart Champagne, Frankreich	7.5 dl	98.00

db

white

Ramolo Bianco del Ticino DOC 2019 Viognier, Kerner Gialdi Schweiz	1 dl / 7.5 dl	8.00 / 56.00
Grüner Veltliner 2021 Weingut Bründlmayer (Bio) Kamptal DAC, Österreich	1 dl / 7.5 dl	7.00 / 49.00
Basa Blanca 2022 Verdejo Telmo Rodriguez Rueda, Spanien	1 dl / 7.5 dl	8.00 / 56.00
Riesling Trocken 2022 Weingut Schloss Ortenberg Baden, Deutschland	1 dl / 7.5 dl	7.50 / 52.50
Friuli colli orientali DOP 2022 Chardonnay Tunella Friaul, Italien	7.5 dl	63.00
Nobler Weisser 2022 Riesling x Sylvaner Nadine Saxer Deutschschweiz	7.5 dl	62.00
Savennières 2019 Chenin Blanc Domaine FL Loire, Frankreich	7.5 dl	72.00

db

rose

Côtes de Provence Rosé 2021 Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault Domaine Sainte Lucie Côte-de-Provence, Frankreich	1 dl/7.5dl	7.00/49.00
Zweigelt Pinot Noir Rosé QÖ 2022 Josef Dockner Kremstal, Österreich	7.5dl	58.00

db

red

Blauburgunder 2020 Bechtel Zürich, Schweiz	1 dl/7.5dl	9.00/63.00
Finca Antigua 2020 Tempranillo La Mancha DO, Spanien	1 dl/7.5dl	7.50/52.50
Côtes-du-Rhône Villages Signargues AOP 2020 Grenache, Syrah Domaine Pierre-Henri Morel Vallée du Rhone, Frankreich	1 dl/7.5dl	8.00/56.00
Prellenkirchen Samt und Seide 2020 Blaufränkisch Dorli Muhr Niederösterreich	7.5dl	69.00
La Volpe e l'Uva 2021 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Barone Ricasoli S.p.A Bolgheri, Italien	7.5dl	68.00
Brio de Cantenac Brown 2^{eme} Vin 2009 Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Château Cantenac-Brown Margaux, Frankreich	7.5dl	110.00




db

schnaps

Bombay Gin 40%	4cl	9.00
Frakmont Lucerne Dry Gin 40%	4cl	11.00
Gin Toni Lucerne Dry Gin 40%	4cl	9.00
Ukiyo Japanese Blossom Gin 40%	4cl	12.00
Walden Barrel Gin 40%	4cl	13.00
+ Tonic		3.00
Whisky Nikka from the Barrel 45%	4cl	11.00
Säntis Malt Dreifaltigkeit 52%	4cl	12.00
Arran 10 years Single Malt Whisky 46%	4cl	9.00
Arran 17 years Single Malt Whisky 50%	4cl	12.00
Arran 21 years Single Malt Whisky 46%	4cl	19.00
Studer Vieille Pomme 36%	2cl	8.50
Studer Vieille Prune 36%	2cl	8.50
Studer Vieille Poire 36%	2cl	8.50

Homemade Bäileys 17%	2cl	8.50
Romm Barrique, Haldihof 43%	4cl	12.00
Pastis Grand Cru Henri Bardouin 45%	4cl	8.50
Vermouth Carpano Rosso/Bianco 15%	4cl	8.00
Amaretto di Saronno 28%	4cl	9.00
Gin Toni Aperitiv 11%	4cl	8.00
Campari 23%	4cl	8.00
+ Soda		1.00
+ Orangensaft		2.50
Jägermeister, Berliner Luft, Saurer Apfel, Ursprung Ingwerlikör	2cl	5.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MWST.

 glutenfrei  vegan  vegan auf Bestellung

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Schweizer Süsswasserfische, wenn immer möglich aus der Region. Der Lachs stammt aus dem Nordostpazifik, der Kabeljau aus dem Nordatlantik & die Crevetten sind aus kanadischem Fang.