

 glutenfrei  vegan  (P/) vegan/glutenfrei auf Bestellung

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

db

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

Cheese & Onion Toast 12.00
Käse-Zwiebel-Schnitte

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, Hausbrot & Butter

apero & snacks

Ab 11.30

Oliven 🌿 🍷 hausmariniert aus Italien	7.00
Mixed Pickles 🌿 🍷 eingelegtes Gemüse im Glas	pro Glas 7.00
Spread with Bread 🌿 🍷 Champignon, Broccoli (v) oder Pouletaufstich mit pickled Onions & Hausbrot	8.00
Edamame 🌿 🍷 mit Meersalz	6.50
Corn Dog mit Hot Sauce Würstchen im Maisteigmantel	9.50
Sausage Roll Fleischwurst im Blätterteig	8.50
Garlic Bread knuspriges Baguette mit Knoblauch-Butter	9.50
Cheese & Onion Toast Käse-Zwiebel-Schnitte	12.00
db Plättli Salsiz von Spiess, Rohschinken, Mostbröckli, Sbrinz, Alpkäse & hausgemachte Pickles	25.00

11.30 – 14.00 / 18.00 – 21.00

Tomatensuppe (V) 🌿 12.00
mit Sour Cream

db Salad 15.50
gemischter Blattsalat mit Zwiebeln, Cherrytomaten,
Gurken, Karottenpickles & Sbrinz an Hausdressing

Burrata 🌿 16.50
auf Cherrytomaten, Basilikum & Rucola

Crevetten-Cocktail 🌿 15.00
feinste Crevetten an Cognac verfeinerter Cocktailsauce

Nachos 11.00
mit Cheddar überbacken, Salsa & Jalapeños

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

Tagessuppe (V) 🌿 10.00
mit Hausbrot

db favourites

ab 11.30

Lozärner Chögeli Pie Kalbfleisch, Brätchögeli & Champignons	15.00
Veggie Pie Lauch, Champignons, Kartoffeln & Gruyère	15.00
Fish Pie Krevetten, Lachs, Champignons & Senfsauce	15.00
Bœuf Bourguignon Pie Rindfleisch, Rotweinsauce & Zwiebel	15.00
Pork Belly Knuspriger Schweinebauch an Yakiniku Sauce	17.00
Meatballs Rindsbällchen an Tomatensauce	17.00
Crispy Fish Fischknusperli im Bierteig	17.00

Wähle deinen
Side dazu

Jacket Potatoes 🌿	8.00
mit Tartar-Sauce, rote Zwiebel & Cheese-Sauce	
Potato-Wedges mit Tartar-Sauce	6.50
Mashed Potato 🌿	6.50
Mixed Peas 🌿	6.50
Coleslaw Salad 🌿	6.00
Salad 🌿	6.00

mains

11.30 – 14.00 / 18.00 – 21.00

Beef Tatar 80g/160g mit getoastetem Hausbrot	21.00/31.00
Beef & Ale Stew mit Yorkshire Pudding Rindsschmoreintopf, Sour Cream auf Ei-Gebäck	26.00
Banger & Mash Schweinswürste an einer Zwiebelsauce mit Kartoffelstock	23.00
Curry & Naan 🌱 (🌾) Indisches Gemüsecurry mit Naanbrot	17.00
Chilli sin Carne 🌱 Vegetarisches Chilli mit Hausbrot	17.00
Käse Quiche mit Salat Urdinkel-Boden mit Rigi-Käse & Ei	16.50
Spinat Quiche mit Salat Urdinkel-Boden mit Speck & Ei	16.50

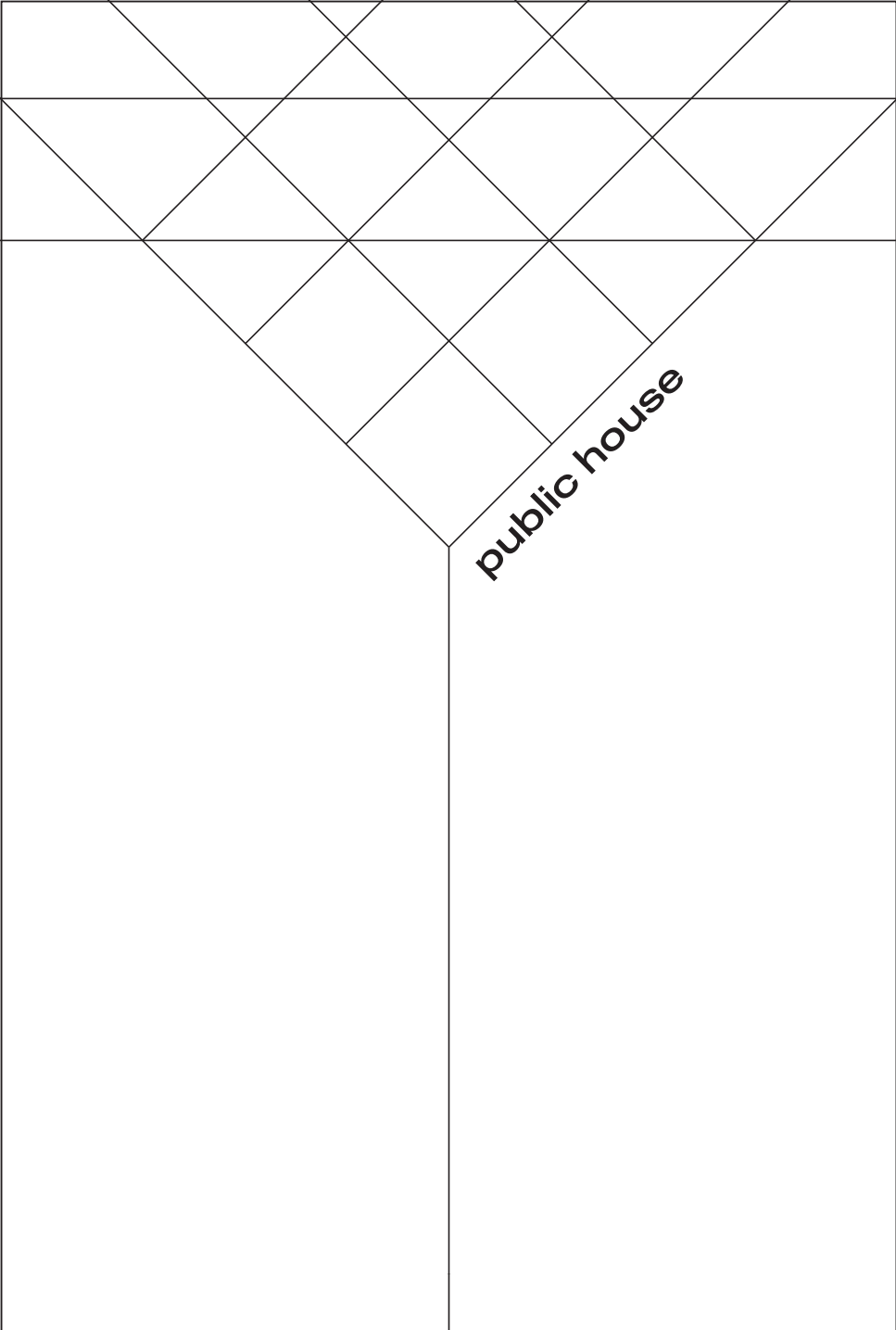
sweets

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
Cheese Cake New York style	7.00

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



public house

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	6.20
Matcha/Tschai Latte	6.50
London Tea Organic	4.70
English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Sencha, Jasmine Grüntee, Weisses Tee, Früchtetee, Kamille Rooibos Vanille, Minze, Berg-Kräutertee, Verveine	
Frische Minze	5.50
Ingwertee mit Zitrone & Honig	6.50

cold drinks

Luzerner Wasser mit/ohne	3/5dl	3.70/5.20
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 oder El Tony 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

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
Braustation Sursee, Fahrwasser 3.5%	3.3dl	6.80
Luzerner Bier, Original	3.3dl	6.50
12A, American Pale Ale	3.3dl	7.00
Bier Paul 10, India Pale Ale	3.3dl	7.20
Sutton, Alcoholic Ginger Beer	3.3dl	7.20
Schluckspecht, Altbier	3.3dl	7.00
12A, Belgisches Wit	3.3dl	7.00
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

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

cocktails

Lucerne Aperol Spritz (Gin Toni)	11.00
Negroni	15.00
White Negroni	15.00
Sbagliato	15.00
Ginger Pimms	12.00
Pimms Royale	14.00
Amaretto Sour	13.00
Whisky Sour	13.00
Old Fashioned	11.00
Espresso Martini	15.00
Basil Smash	14.00
Amboss Tonic	12.00
Lillet Tonic	12.00
Cuba Libre	12.00
Gin Tonic	12.00 – 16.00
Gin Toni, Frakmont, Walden Barrel, Bombay, Ukiyo (Japan)	

db signatures

Suze Tonic	13.00
Vanilla Sour	15.00
db Bällyes Martini	15.00
Rum & Mint	14.00

non alcoholic

Nogroni alkoholfrei	14.00
Giselle Tonic alkoholfrei	10.00
Gin Tonic alkoholfrei	11.00
Amaretto Sour alkoholfrei	13.00
Basil Smash alkoholfrei	14.00

bubbles

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

white

Ramolo Bianco del Ticino DOC 2019 Viognier, Kerner Gialdi Schweiz	1 dl/7.5 dl	8.00/56.00
Grüner Veltliner 2023 Weingut Bründlmayer (Bio) Kamptal DAC, Österreich	1 dl/7.5 dl	7.00/49.00
Sauvignon Collio 2021 Sauvignon Blanc Cadibon Friaul, Italien	1 dl/7.5 dl	8.00/56.00
Riesling Classic 2022 Weingut Prinz von Hessen Rheingau, Deutschland	1 dl/7.5 dl	8.00/56.00
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

rose

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

red




Blauburgunder 2020 Bechtel Zürich, Schweiz	1 dl/7.5 dl	9.00/63.00
Finca Antigua 2020 Tempranillo La Mancha DO, Spanien	1 dl/7.5 dl	7.50/52.50
Château Soleil 2016 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc St. Emilion, Frankreich	1 dl/7.5 dl	8.00/56.00
Prellenkirchen Samt und Seide 2020 Blaufränkisch Dorli Muhr Niederösterreich	7.5 dl	69.00
La Volpe e l'Uva 2021 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Barone Ricasoli S.p.A Bolgheri, Italien	7.5 dl	68.00
Brio de Cantenac Brown 2^{eme} Vin 2009 Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Château Cantenac-Brown Margaux, Frankreich	7.5 dl	110.00

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
Averna 29%	4cl	8.50
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. 8.1% 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.