

public house

 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 & Hausgemachter Marmelade

Birchermüsli  6.50
mit Waldbeeren & Stück Hausbrot

Shakshuka mit Auberginen oder Cevapcici 12.00
Tomaten-Peperoni-Sauce mit Ofen-Ei & Hausbrot

Sausage Roll 8.50
Fleischwurst im Blätterteig

Cheese & Onion Toast 12.00
Käse-Zwiebel-Schnitte

saturday – sunday 07.30 – 14.00

Granola Bowl  11.00
Hausgemachts Granola & Früchte mit griechischem Joghurt

Mohn-Crêpes 12.00
mit Fruchtkompott

Porridge  9.50
Haferbrei mit Mandelmilch & Fruchtkompott


Full Breakfast 25.00
Baked beans mit Spiegel-Ei, Speck, Würstchen, Black Pudding,
Hash Brown, Ochsenerz-Tomate, Hausbrot & Butter

apero & snacks

ab 11.30

Oliven 🌿 🌾	7.00
hausmariniert aus Italien	
Mixed Pickles 🌿 🌾	7.00
eingelegtes Gemüse im Glas	
Edamame 🌿 🌾	7.00
mit Meersalz	
Corn Dog mit Hot Sauce	9.50
Würstchen im Maisteigmantel mit Beilagesalat	+ 6.00
Sausage Roll	8.50
Fleischwurst im Blätterteig mit Beilagesalat	+ 6.00
Garlic Bread	9.50
knuspriges Baguette mit Knoblauch-Butter	
Cheese & Onion Toast	12.00
Käse-Zwiebel-Schnitte	
db Plättli	25.00
Auswahl an heimischem Käse & Fleisch mit hausgemachten Pickles	

ab 11.30

Tomatensuppe kalt/warm (V)  12.00
mit Sour Cream

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

Burrata  17.00
auf Ochsenherz-Tomaten, Basilikum & Rucola

Nachos 13.00
mit Cheddar überbacken, Salsa, Sour Cream & Jalapeños

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
Curry Wurst Kalbsbratwurst an Currysauce	10.50

Wähle deinen
Side dazu

Baked Potatoes 🌿	8.00
mit Tartar-Sauce, rote Zwiebel & Cheddar	
Potato-Wedges mit Tartar-Sauce	6.50
Mashed Potato 🌿	6.50
Mixed Peas 🌿	6.50
Cucumber Salad 🌿	6.50
Salad 🌿	6.00

mains

ab 11.30

Beef Tatar 70g/140g mit getoastetem Hausbrot	21.00/31.00
Bangers & Mash Schweinswürste an Zwiebelsauce auf Mashed Potato	23.00
Fish (& Chips) Fischknusperli im Bierteig mit Potato Wedges	17.00 + 6.50
Curry & Naan 🌱 (🌾) Indisches Gemüsecurry mit Naanbrot	17.00
Chili sin Carne 🌱 Vegetarisches Chili 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

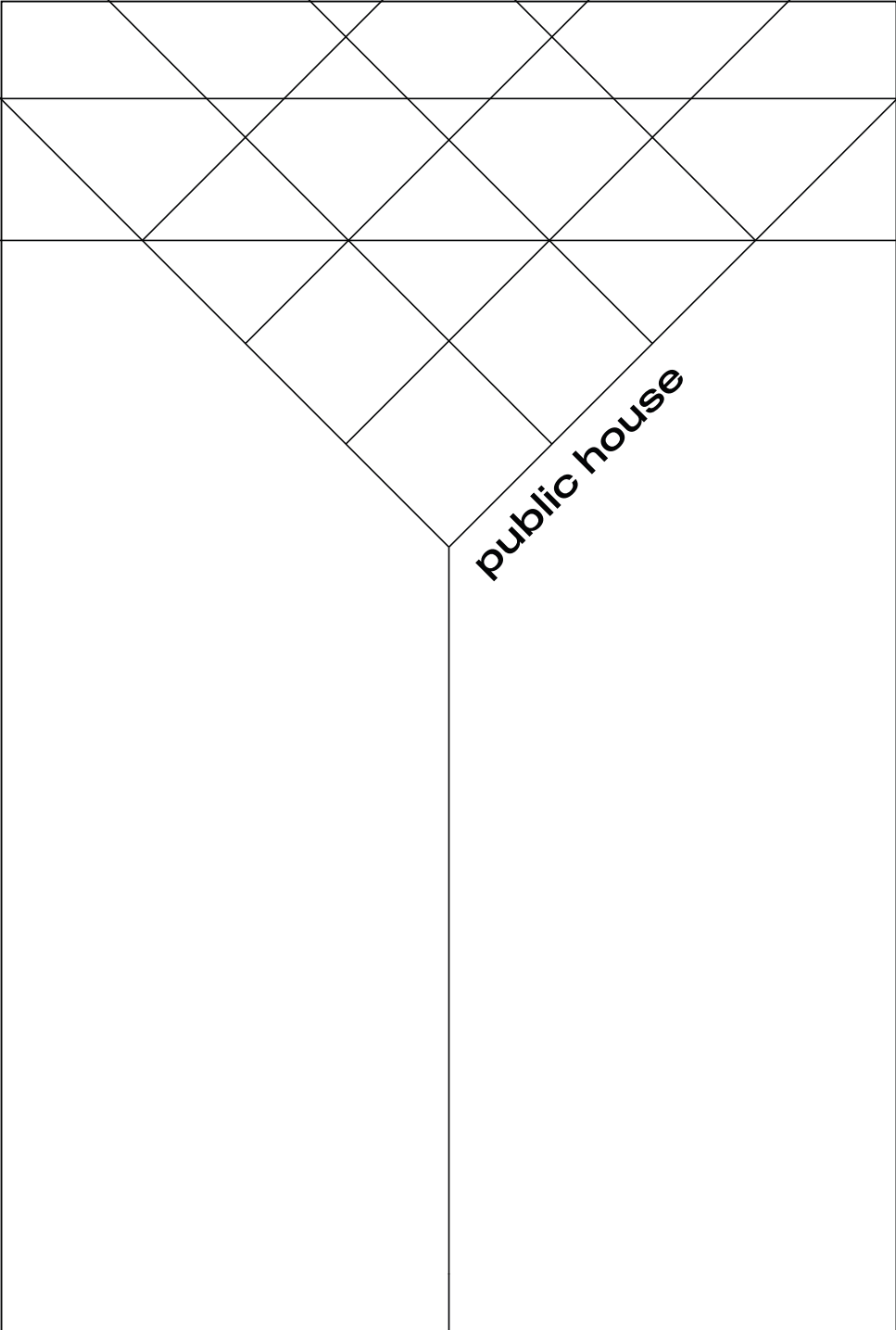
sweets

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

Sticky Toffee Pudding mit Caramel & Vanilleglace	11.50
Lemon Curd Tarte mit italienischem Meringue	7.50
Cheese Cake mit Brombeersauce	7.00
Apple Pie warm oder kalt	7.00
Cake Chocolate oder Lemon	4.00

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



coffee

Kaffee, Espresso	4.70
Single origin Espresso	5.00
Cappuccino	5.20
Milchkaffee, Flat White, Latte Macchiato	5.60
Homemade Cold Brew	6.50
Caffe Freddo	6.00
Kafi & Tee Schnaps	6.50
Irish Coffee	9.50
Trinkschokolade von Rio Napo	5.60
Heliomalt	4.70
Schoggi Mélange	6.20
Matcha/Tschai Latte kalt/warm	6.50
London Tea Organic	4.70
English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Sencha, Jasmine Grüntee, Weisser Tee, Früchtetea, Kamille Rooibos Vanille, Minze, Berg-Kräuterte, 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 Limo	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
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
Cold Brew Tonic	2dl	7.50
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
Gnepfstein, Ocean	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
IPA, Schüga alkoholfrei	3.3dl	6.20

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	14.00
Whisky Sour	14.00
Old Fashioned	11.00
Espresso Martini	15.00
Basil Smash	15.00
Amboss Tonic	12.00
Applo Tonic	12.00
Lillet Tonic	12.00
Cuba Libre	12.00
Gin Tonic	12.00 – 16.00
Gin Toni, Frakmont, Walden Barrel, Bombay, Downpour	

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	14.00
Basil Smash alkoholfrei	14.00
Suze Tonic alkoholfrei	7.00

bubbles

Ex Primo Rose Vino Spumante Brut Primitivo Vigne Monache Apulien, Italien	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

Müller Thurgau 2023 Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	1 dl/7.5 dl	8.50/59.00
Grüner Veltliner 2023 Weingut Bründlmayer (Bio) Kamptal DAC, Österreich	1 dl/7.5 dl	7.50/52.00
Château Thieuley Blanc 2023 Sauvignon Blanc, Sémillon Bordeaux, Frankreich	1 dl/7.5 dl	8.50/59.00
Riesling Classic 2022 Weingut Prinz von Hessen Rheingau, Deutschland	1dl/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 Deutscheschweiz	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




Tubbo Merlot 2022 Cantina Gaffino Lazio, Italien	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 Cabernet Sauvignon, Merlot, 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
Walden Barrel Gin 40%	4cl	13.00
Downpour Scottish Pink Gin 40%	4cl	12.00
+ 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
Applo 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.