

db

eggs-cuse us. breakfast is ready

weekend breakfast
bis 14 h

CHECK OUT THE MENU

small breakfast

served all day, because beer isn't always a meal.

Croissant, Cinnamon Bun und mehr an der Theke.

Birchermüsli 8.00
mit frischen Beeren

Chia Pudding 8.00
Kokosjoghurt & Apfel Zimt Kompott

Granola Bowl 11.00
Homemade Granola, saisonale Früchte & Greek Yogurt

Cider Fire 4.00
Healthy Shot mit Kurkuma, Ingwer, Meerrettich, Zimt, Apfelessig, Apfelsaft, O-Saft

cider fire

Healthy Shot mit Kurkuma, Ingwer, Meerrettich, Zimt,
Apfelessig, Apfelsaft, O-Saft
4.00

glutenfrei vegan (vegan/glutenfrei) vegan/glutenfrei auf Bestellung
Unsere Mitarbeitenden beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

db

share & snack

Perfect for the start oder einfach mittendrin – sharing is caring!

Dip – Aufstriche im Glas mit Bagel-Chips

Hummus	9.50
Baba Ganoush	10.50
Forellen Red Curry Asia Style	11.00
Frischkäse-Kimchi	9.50
Kürbis-Feta	10.00
Auberginen-Minze	10.50

Pick – Eingelegtes mit Hausbrot

Oliven	7.00
Salz-Snackgurken mit Dill	7.00
Peperoni-Peterli mit Knobli	8.50
Daikon-Rettich	7.00
Blumenkohl	7.00

db Plättli 25.00
mit Käse & Fleisch, homemade Pickles, Hausbrot

Upgrade + 2 Dips & 1 Pick deiner Wahl +20.00

Edamame 7.00
mit Meersalz

Garlic Bread 9.50
knuspriges Baguette mit Knoblauch-Butter

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

Loaded mit Pulled Beef +10.00

db

Crispy Tofu-Bites 11.50
mit Homemade Sweet Chili Sauce

Gnocchi-Bites 11.50
mit homemade Aioli & Ajvar Dip

Korokke 12.00
kleine Hackfleisch-Kartoffelkroketten mit Sour Cream

Corn Dog 9.50
Würstchen im Maisteigmantel mit Hot Sauce & Mayo

pie shop

Proper handmade pies – flaky, hearty, no shortcuts.

Lozärner Chögeli Pie 15.00
Kalbfleisch, Brätchögeli & Champignons

Burger Pie 15.00
Rindspatty, Speck, Gruyère & Gurkenpickles

Pie-Strami 15.00
Pastrami, gepickelte Gurken & Senf

Chicken Coronation Pie 15.00
Poulet, Curry, Mango Chutney, Aprikosen & Rahm

Cauliflower & Cheddar Pie 15.00
Blumenkohl, Cheddar & Senf

Pumpkin & Feta Pie 15.00
Kürbis, Zwiebeln & Feta

Ham & Cheese Pie 15.00
Schinken, Käse, Kartoffeln & Rahm

db

sides

Your pies' best mates.

Green Salad	6.50
Coleslaw	8.50
Grilled Vegetables	8.00
Potato-Wedges mit Tartar-Sauce	7.50
Mashed Potato	7.50
Mashed Peas	5.50

the great british classic

Proper Pie & Mash
Pie mit Mash Potato, Peas & Gravy
wähle deinen Pie aus dem «pie shop»

24.00

db

mains

Not massive – just massiv lecker.

Chili con Carne 17.00
Rindshack, Chili, Bohnen, Tomaten, Rüebli mit Brot

Fish (& Chips) 17.00
Schweizer Forellenknusperli im Bierteig
mit Potato Wedges + 7.50

Chickpea Curry Stew (🌾) 17.00
Kichererbsen, Rüebli, Pastinaken, Kohlrabi & Kokosmilch
mit Naanbrot

Saisonale Suppe 12.00
Gehaltvolle Gemüsesuppe mit Brot

Herbstsalat 16.50
Salatblätter, Rosenkohl, Randen, Birne, Feigen &
Wallnuss mit Balsamicodressing & Brot

load it up!

baked potatoes

Not fancy – but fully loaded mit geschmack.

Pulled Beef BBQ
Cheddar, Sour Cream, Crispy Bacon & Sweet Onions
16.50

Coleslaw
Sour Cream, Schnittlauch & Crispy Onions
12.50

Chili con Carne
Cheddar, Sour Cream & Crispy Onions
16.50

Grilled Veggies
Cheddar, Sour Cream & Sweet Onions
14.00



db



sweets

End sweet, not bitter.

Cakes, Cookies, Tartes und mehr an der Theke.

Carrot Cake 7.00
Karottenkuchen

Chocolate Cake 7.00
Schoggikuchen

Cheese Cake 7.00
mit Mandarinensauce

Vermicelle Tartelettes 7.50
mit Rahm

Seasonal Pie 7.00
warm oder kalt

Caramel oder Matcha Flan 8.00
"Köpfli" im Glas

coffee

Kaffee, Espresso	4.90
Americano, Espresso Macchiato, Cortado	5.00
Cappuccino, Doppelter Espresso	5.40
Milchkaffee, Flat White, Latte Macchiato	5.80
Caffe Freddo	6.00
Kafi & Tee Schnaps	6.50
Irish Coffee	9.50
Trinkschokolade von Rio Napo	5,60
Heliomalt/Caotina kalt/warm	4.90
Schoggi Mélange	6.40
Caffè Mocha	7.90
Tschai Latte kalt/warm	6.50
Matcha Latte kalt/warm	7.50
London Tea Organic English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Sencha, Jasmine Grüntee, Weisser Tee, Früchtetee, Kamille Rooibos Vanille, Minze, Berg-Kräutertee, Verveine	4.90
Frische Minze Tee	5.50
Ingwertee mit Zitrone & Honig	6.50

db

cold drinks

Luzerner Wasser mit/ohne	3/5 dl	3.70/5.20
Homemade Ice Tea	3/5 dl	5.00/7.00
Homemade Limo	3/5 dl	5.00/7.00
Citron Presse mit/ohne	3/5 dl	4.50/6.00
Hochstamm Apfelsaft/Schorle	3/5 dl	5.00/7.00
Sinalco Cola & Zero	3.3 dl	5.20
Rivella Rot/Blau	3.3 dl	5.20
El Tony Mate	3.3 dl	5.50
Komeo Ingwer Kombucha	3.3 dl	5.50
Zämä Bergkräuterlimonade	3.3 dl	6.00
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Beer	2 dl	5.50
San Bitter	1 dl	5.00
Frischer Orangensaft von Sluups	2 dl	6.00
Cider Fire - healthy shot	2 cl	4.00

db


GUINNESS
cold drin
db
beer

beer

Lager 100 % CH / Panaché	3/5 dl	5.50/7.80
Amboss, Amber	3/5 dl	6.00/8.30
Sutton, Brown Ale	3/5 dl	7.20/9.90
Guinness	3/5 dl	6.80/9.50

Luzerner Bier, Original	3.3 dl	6.50
12A, Wil(d)bach Urhell	3.3 dl	7.00
Bier Paul 10, India Pale Ale	3.3 dl	7.20
Erusbacher Bräu, Naturtrüb	3.3 dl	7.20
Sutton, Alcoholic Ginger Beer	3.3 dl	7.20
Schluckspecht, Altbier	3.3 dl	7.00
Luzerner Bier, Weizen	5 dl	8.00

NoBrainer alkoholfrei	3.3 dl	6.80
Bio Amber, Schüga alkoholfrei	3.3 dl	6.20
Pale Ale, Chopfab alkoholfrei	3.3 dl	6.20

cider

Dry Hopped Apple Cider	3.3 dl	6.50
Juicy Apple Cider	3.3 dl	6.50
Möhl, Saft vom Fass alkoholfrei	5 dl	6.80

db

cocktails

Spritz Aperol, Campari	12.00
Negroni, Sbagliato	15.00
Ginger Pimms	12.00
Pimms Royale	14.00
Sours Whisky, Amaretto, Gin, Vodka	14.00
Fizz Gin, Vodka	14.00
Old Fashioned	14 .00
Espresso Martini	15.00
Basil Smash	15.00
Lillet Tonic / Wildberry	12.00
Cuba Libre	12.00
zämä Steil	13.00
Turbo Tony	13.00

db

db signatures

db Spritz		12.00
Cider Fire Spritz		12.00
Cranberry Rosemary Bliss		15.00
Autumn Kiss		15.00
Baileys Martini		15.00
db Moscow Mule		15.00
Baby Guinness	2cl	6.00

non alcoholic

Nogroni alkoholfrei	14.00
Giselle Tonic alkoholfrei	12.00
Gin Tonic alkoholfrei	12.00
Cider Fire & Tonic alkoholfrei	10.00
Amaretto Sour alkoholfrei	14.00
Basil Smash alkoholfrei	15.00
Italian Spritz alkoholfrei	12.00

bubbles

Prosecco Spumante DOC Treviso Glera | Veneto, Italien	1/7.5 dl	8.50 / 59.00
Crémant d'Alsace Brut Pinot Blanc, Pinot Auxerrois | Léon Beyer Elsass, Frankreich	1/7.5 dl	9.50 / 67.00
Crémant d'Alsace Rosé Pinot Noir | Laurent Vogt Elsass, Frankreich	7.5 dl	68.00
Villa Conchi Brut Rosé Trepat | Cava, Spanien	7.5 dl	63.00
Champagner Réserve Brut 1er Cru Pinot Noir, Chardonnay | Edouard Brun Champagne, Frankreich	7.5 dl	85.00

rose

Côtes de Provence Rosé 2021 Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault Domaine Sainte Lucie | Côte-de-Provence, Frankreich	1 dl / 7.5 dl	7.00 / 49.00
San Greg Rosato 2025 Aglianico | Feudi di San Gregorio Kampanien, Italien	7.5 dl	56.00

white

Müller Thurgau 2024 Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	1 dl / 7.5 dl	8.50 / 59.00
Grüner Veltliner 2024 Weingut Bründlmayer (Bio) Kamptal DAC, Östereich	1 dl / 7.5 dl	7.50 / 52.00
Château Thieuley Blanc 2024 Sauvignon Blanc, Sémillon Bordeaux, Frankreich	1 dl / 7.5 dl	8.50 / 59.00
Riesling Classic 2023 Weingut Prinz von Hessen Rheingau, Deutschland	1dl / 7.5 dl	8.00 / 56.00
Friuli colli orientali DOP 2023 Chardonnay | Tunella Friaul, Italien	7.5 dl	63.00
Nobler Weisser 2023 Riesling x Sylvaner | Nadine Saxer Deutschschweiz	7.5 dl	62.00

red

Finca Antigua 2021 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
Al Giardinetto Ticino Merlot 2020 Gialdi Vini SA | Mendrisio, Schweiz	7.5 dl	54.00
Blauburgunder AOC 2020 Bechtel Weine | Zürich, Schweiz	7.5 dl	52.00
Prellenkirchen Samt und Seide 2020 Blaufränkisch | Dorli Muhr | Niederösterreich	7.5 dl	69.00
La Volpe e l'Uva 2022 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Barone Ricasoli S.p.A | Bolgheri, Italien	7.5 dl	72.00
Brio de Cantenac Brown 2eme 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
Deux Frère Dry Gin 43%	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	12.00
Arran 14 years Single Malt Whisky 46%	4cl	1.00
Studer Vieille Pomme 36%	2cl	8.50
Studer Vieille Prune 36%	2cl	8.50
Studer Vieille Poire 36%	2cl	8.50
Baileys 17%	4cl	8.50

db

Romm Barrique, Haldihof 43%	4cl	14.00
Pastis Grand Cru Henri Bardouin 45%	4cl	9.00
Vermouth Carpano Rosso / Bianco 15%	4cl	8.00
Amaretto Disaronno 28%	4cl	9.00
Averna 29%	4cl	8.50
Ferenet Branca 35%	4cl	8.50
Gin Toni Aperitiv 11%	4cl	8.00
Campari 23%	4cl	8.00
+ Soda		1.00
+ Orangensaft		2.50

Berliner Luft, Jack-in Ingwer **Saurer Apfel, Jägermeister**	2cl	5.00

db

glutenfrei vegan (/) vegan/glutenfrei auf Bestellung
Unsere Mitarbeitenden beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittel-allergien.

Wir verwenden Schweizer Fleisch & Schweizer Süsswasserfische, wenn immer möglich aus der Region. Der MSC Lachs stammt aus Nowegen. Unser Hausbrot liefert die Bäckerei Christen & die Kleingebäcke stammen von der Bäckerei Heini, Croissants & Pain au Chocolat stammen aus Frankreich, Cheescake aus Deutschland. Kuchen und Torten aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.