



breakfast

dayli ab 09.00 (sunday ab 10.00)

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

Scones 2 Stück mit Clotted Cream & Stawberry Marmelade	9.00
Birchermüsli mit frischen Beeren	7.00
Shakshuka mit Auberginen Tomaten-Peperoni-Sauce mit Ofen-Ei & Hausbrot	12.00
Sausage Roll Fleischwurst im Blätterteig	8.50
Waffel mit Schoggisauce oder Fruchtkompott	9.50
Toad in the Hole Yorkshire-Pudding mit Bangers im Eierteig & Brown Sauce	12.00
Cheese & Onion Toast Käse-Zwiebel-Schnitte	12.00
English Breakfast Pie Speck, Bangers, Baked Beans Tomaten & Ei	15.00
Granola Bowl Hausgemachts Granola & Fruchtkompott mit griechischem Joghurt	11.00

 glutenfrei  vegan  vegan/glutenfrei auf Bestellung

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

apero & snacks

ab 11.30

Eingelegtes  	je 7.00
Oliven, Mixed Pickles oder Peperoni-Peterli mit Hausbrot	
Frischkäse-Kimchi Dip  	9.50
mit Hausgemachten Crackers	
Edamame  	7.00
mit Meersalz	
Crispy Tofu-Bites	9.50
mit Homemade Sweet Chili Sauce	
Corn Dog / Veggie Dog mit Hot Sauce	9.50
Würstchen oder Mozzarella im Maisteigmantel	
Sausage Roll	8.50
Fleischwurst im Blätterteig	
Garlic Bread	9.50
knuspriges Baguette mit Knoblauch-Butter	
Toast with Cheese & Onion	12.00
Käse-Zwiebel-Schnitte	
Nachos 	13.00
mit Cheddar überbacken, Salsa, Sour Cream & Jalapeños	
db Plättli	25.00
Auswahl an heimischem Käse & Fleisch mit hausgemachten Pickles	

db

db favourites

ab 11.30

Beef Stew	17.00
Rindsschmoreintopf mit Kartoffeln, Karotten & Sour Cream	
Chicken Tikka Massala	17.00
Indisches Pouletcurry mit Naanbrot	
Curry Wurst	10.50
Kalbswurst an Currysauce	
Fish (& Chips)	17.00
Forellenknusperli im Bierteig	
mit Potato Wedges	+ 7.00
Curry & Naan  	17.00
Indisches Gemüsecurry mit Naanbrot	
Käse Quiche mit Salat	16.50
Urdinkel-Boden mit Rigi-Käse & Ei	
Spinat Quiche mit Salat	16.50
Urdinkel-Boden mit Speck & Ei	
Saisonsuppe  	12.00
mit Hausbrot	
Tomatensuppe kalt/warm  	12.00
mit Sour Cream & Hausbrot	
db Salad 	16.50
gemischter Blattsalat mit Gurken, Karotten- & Spargel-Pickles, frischen Beeren, Kerne an Hausdressing	

db

pie karte

ab 11.30

Lozärner Chögeli Pie Kalbfleisch, Brätchögeli & Champignons	15.00
Burger Pie Rindspatty, Speck, Gruyère & Gurkenpickles	15.00
Steak & Blue Cheese Pie Rindfleisch, Blue Cheese, Kartoffel & Karotten	15.00
Chicken Pie Poulet, Bohnen, Senf & Estragon	15.00
English Breakfast Pie Baked beans, Speck, Wurst, Tomaten & Ei	15.00
Veggie Pie Zucchetti, Zwiebeln, Tomaten, Pfefferminz & Chilli	15.00
Tajine Veggie Pie Kartoffel, Karotten, Rüben & Zwiebeln, orientalisch Gewürzt	15.00
Fish Pie Geräucherte Forelle, Meerrettich & Erbsen	15.00

db

(side-) dishes

ab 11.30

Als Snack, zum Teilen oder als Side-Dish

Potato-Wedges mit Tartar-Sauce	7.00
Mashed Potato 🌿	7.00
Mixed Peas 🌿	6.50
Salad 🌿	6.50
Cucumber Salad 🌿	6.50
Ratatouille 🌿	8.00
Peperoni with Cream Cheese 🌿	8.50
Chickpea-Beetroot Salad 🌿	8.50

db

sweets

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

Lemon Curd Tarte Mit italienischem Merengue	7.50
Cheese Cake mit Brombeersauce	7.00
Apple Pie warm oder kalt	7.00
Carrot Cake Karottenkuchen	7.00
Lemon Cake Zitronenkuchen	4.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Schweizer
Süsswasserfische, wenn immer möglich aus der Region. Unser Hausbrot &
die meisten Kleingebäcke stammen von der Bäckerei Heini in Luzern,
Croissants & Pain au Chocolat stammen aus Frankreich.

db



coffee

Kaffee, Espresso	4.90
Cappuccino	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
Matcha/Tschai Latte kalt/warm	6.50
London Tea Organic	4.90
English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Sencha, Jasmine Grüntee, Weisses Tee, Früchtetee, Kamille Rooibos Vanille, Minze, Berg-Kräutertee, Verveine	
Frische Minze Tee	5.50
Ingwertee mit Zitrone & Honig	6.50

db

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
Frischer Orangensaft	2dl	6.00
Tomatensaft	2dl	5.00

db

beer

Lager 100 % CH	3/5dl	5.50/7.80
Amboss, Amber	3/5dl	6.00/8.30
Sutton, Brown Ale	3/5dl	7.20/9.90
Guinness	3/5dl	6.80/9.50
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
Erusbacher Bräu, Naturtrüb	3.3dl	7.20
Sutton, Alcoholic Ginger Beer	3.3dl	7.20
Schluckspecht, Altbier	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

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

cocktails

Lucerne Aperol Spritz (Gin Toni)	11.00
Negroni, Sbagliato, White Negroni	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
zämä Steil	13.00
Turbo Tony	13.00
Gin Tonic	12.00 – 16.00
Gin Toni, Frakmont, Walden Barrel, Bombay, Downpour	

db

db signatures

db Spritz		11.00
Suze Tonic		13.00
Vanilla Sour		15.00
Rum & Mint		15.00
Baileys Martini		15.00
Baby Guinness	2cl	6.00

non alcoholic

Negroni alkoholfrei		14.00
Giselle Tonic alkoholfrei		12.00
Gin Tonic alkoholfrei		12.00
Amaretto Sour alkoholfrei		14.00
Basil Smash alkoholfrei		15.00

db

bubbles

Villa Gonchi Brut Rosé Trepas Cava, Spanien	1/7.5dl	9.00/63.00
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera Veneto, Italien	1/7.5dl	8.50/59.00
Crémant d'Alsace Brut Pinot Blanc, Pinot Auxerrois Léon Beyer Elsass, Frankreich	7.5dl	67.00
Pinot Noir Sekt Brut Pinot Blanc, Pinot Auxerrois Léon Beyer Elsass, Deutschland	7.5dl	67.00
Champagner Réserve Brut 1^{er} Cru Pinot Noir, Chardonnay Edouard Brun Champagne, Frankreich	7.5dl	85.00

db

white

Müller Thurgau 2023 Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	1 dl/7.5dl	8.50/59.00
Grüner Veltliner 2023 Weingut Bründlmayer (Bio) Kamptal DAC, Österreich	1 dl/7.5dl	7.50/52.00
Château Thieuley Blanc 2023 Sauvignon Blanc, Sémillon Bordeaux, Frankreich	1 dl/7.5dl	8.50/59.00
Riesling Classic 2022 Weingut Prinz von Hessen Rheingau, Deutschland	1dl/7.5dl	8.00/56.00
Friuli colli orientali DOP 2022 Chardonnay Tunella Friaul, Italien	7.5dl	63.00
Nobler Weisser 2022 Riesling x Sylvaner Nadine Saxer Deutscheschweiz	7.5dl	62.00

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 Döckner Kremstal, Österreich	7.5dl	58.00




red

Finca Antigua 2020 Tempranillo La Mancha DO, Spanien	1 dl/7.5dl	7.50/52.50
Château Soleil 2016 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc St. Emilion, Frankreich	1 dl/7.5dl	8.00/56.00
Tubbo Merlot 2022 Cantina Gaffino Lazio, Italien	7.5dl	63.00
Prellenkirchen Samt und Seide 2020 Blaufränkisch Dorli Muhr Niederösterreich	7.5dl	69.00
La Volpe e l'Uva 2022 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Barone Ricasoli S.p.A Bolgheri, Italien	7.5dl	72.00
Brio de Cantenac Brown 2^{eme} Vin 2009 Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Château Cantenac-Brown Margaux, Frankreich	7.5dl	110.00

schnaps

Bombay Gin 40%	4cl	9.00	Romm Barrique, Haldihof 43%	4cl	12.00
Frakmont Lucerne Dry Gin 40%	4cl	11.00	Pastis Grand Cru Henri Bardouin 45%	4cl	8.50
Gin Toni Lucerne Dry Gin 40%	4cl	9.00	Vermouth Carpano Rosso /Bianco 15%	4cl	8.00
Walden Barrel Gin 40%	4cl	13.00	Amaretto di Saronno 28%	4cl	9.00
Downpour Scottish Pink Gin 40%	4cl	12.00	Averna 29%	4cl	8.50
+ Tonic		3.00	Applo 29%	4cl	8.50
Whisky Nikka from the Barrel 45%	4cl	11.00	Gin Toni Aperitiv 11%	4cl	8.00
Säntis Malt Dreifaltigkeit 52%	4cl	12.00	Campari 23%	4cl	8.00
Arran 10 years Single Malt Whisky 46%	4cl	9.00	+ Soda		1.00
Arran 17 years Single Malt Whisky 50%	4cl	12.00	+ Orangensaft		2.50
Arran 21 years Single Malt Whisky 46%	4cl	19.00	Fernet Branca, Berliner Luft, Saurer Apfel, Ursprung Ingwerlikör	2cl	5.00
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			

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. Unser Hausbrot & die meisten Kleingebäcke stammen von der Bäckerei Heini in Luzern, Croissants & Pain au Chocolat stammen aus Frankreich.