

 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 – friday 09.00 – 11.30

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

Scones 2 Stück mit Clotted Cream & Hausgemachter Marmelade	9.00
Birchermüsli mit Waldbeeren & Stück Hausbrot	6.50
Shakshuka mit Auberginen oder Cevapcici Tomaten-Peperoni-Sauce mit Ofen-Ei & Hausbrot	12.00
Sausage Roll Fleischwurst im Blätterteig	8.50
Cheese & Onion Toast Käse-Zwiebel-Schnitte	12.00

saturday – sunday 09.00 – 14.00


Granola Bowl 🌿 Hausgemachts Granola & FruchtKompott mit griechischem Joghurt	11.00
Mohn-Crêpes mit FruchtKompott	12.00
Porridge 🌿 Haferbrei mit Mandelmilch & FruchtKompott	9.50
Full Breakfast Baked beans mit Spiegel-Ei, Speck, Würstchen, Black Pudding, Hash Brown, Ochsenherz-Tomate, Hausbrot & Butter	25.00

apero & snacks


ab 11.30

Oliven  	7.00
hausmariniert aus Italien	
Mixed Pickles  	7.00
eingelegtes Gemüse im Glas	
Edamame  	7.00
mit Meersalz	
Crispy Tofu-Bites	9.50
mit Homemade Sweet Chili Sauce	
Pub-arfait	13.00
Deluxe Pâté mit Zwiebelconfit, Pickles & Hausbrot	
Corn Dog mit Hot Sauce	9.50
Wurstchen 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	
db Plättli	25.00
Auswahl an heimischem Käse & Fleisch mit hausgemachten Pickles	

ab 11.30

Saisonsuppe   12.00
mit Hausbrot

Tomatensuppe kalt/warm   12.00
mit Sour Cream

db Salad  15.50
gemischter Blattsalat mit Feigen, Kürbis- & Pilz-Pickles,
Orangen, Kürbiskerne & Hausdressing

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

pie karte

ab 11.30

Lozärner Chögeli Pie Kalbfleisch, Brätchögeli & Champignons	15.00
Burger Pie Rindspatty, Speck, Gruyère & Gurkenpickles	15.00
Steak & Guinness Pie Rindfleisch, Karotten & Guinness	15.00
Chicken & Bacon Pie Poulet, Speck, Lauch & Kartoffel	15.00
Scotch Egg Pie Der Klassiker in Pie-Form	15.00
Raclette Pie Raclettekäse gefüllt mit Kartoffel- & Karottenpickles	15.00
Tajine Veggie Pie Kartoffel, Karotten, Rüben & Zwiebeln, orientalisch Gewürzt	15.00
Fish Pie Geräucherte Forelle, Meerrettich & Erbsen	15.00
Special Pie Wöchentlich wechselnder Pie	15.00

sides

ab 11.30

Wähle zu unseren leckeren Pies deine passenden Side-dishes zum teilen oder für dich alleine.

Potato-Wedges mit Tartar-Sauce	7.00
Mashed Potato 🌱	7.00
Mixed Peas 🌱	6.50
Salad 🌱	6.50
Ratatouille 🌱	8.00
Fluffy Mais Cake	8.50
Crispy Tofu-Bites mit Homemade Sweet Chili Sauce	9.50

db favourites

ab 11.30

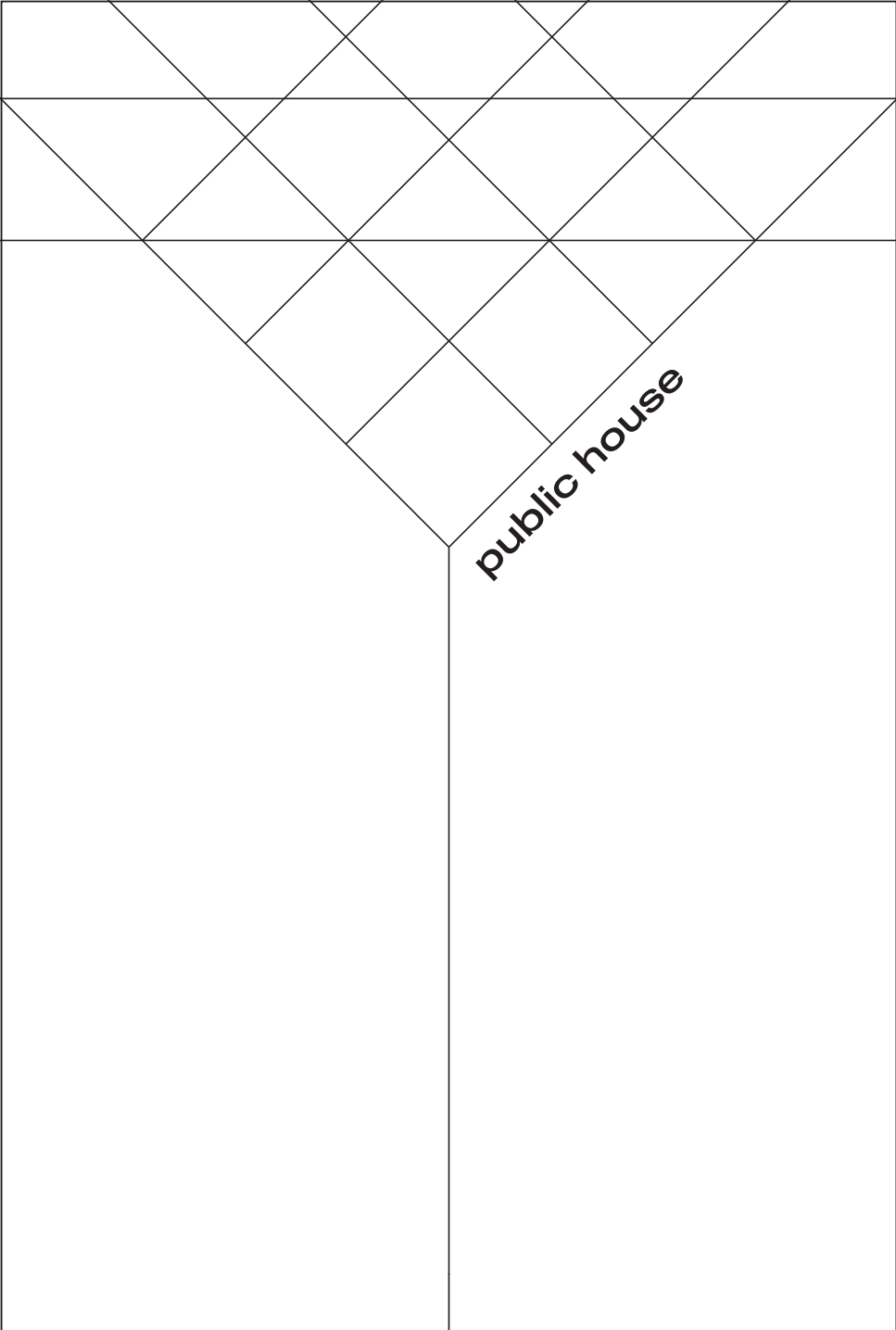
Beef Stew Rindsschmoreintopf mit Kartoffeln, Karotten & Sour Cream	17.00
Chicken Tikka Massala Indisches Pouletcurry mit Naanbrot	17.00
Kalbsragout Kalbfleisch, Speck, Karotten & grüne Oliven	17.00
Curry Wurst Schweinsbratwurst an Currysauce	10.50
Fish (& Chips) Fischknusperli im Bierteig mit Potato Wedges	17.00 + 7.00
Curry & Naan 🌿 (🌾) Indisches Gemüsecurry mit Naanbrot	17.00
Mushroom Bourguignon 🌿 Vegetarischer Pilzeintopf, Karotten & Sour Cream	17.00
Käse Quiche mit Salat Urdinkel-Boden mit Rigi-Käse & Ei	16.50

sweets

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

Vermicelle Tarte Vanille- & Marronicreme	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.



public house

coffee

Kaffee, Espresso	4.70
Cappuccino	5.20
Milchkaffee, Flat White, Latte Macchiato	5.60
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, 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 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

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
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
Bier Paul 03, Roggenbier 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

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, 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 signatures

db Spritz	11.00
Suze Tonic	13.00
Vanilla Sour	15.00
Rum & Mint	15.00
Baileys Martini	15.00

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
Suze Tonic alkoholfrei	7.00

bubbles

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	1/7.5dl	8.50/59.00
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 Leindl Kamptal, Österreich	1 dl/7.5 dl	8.00/56.00
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




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 2022 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
Baileys 17%	4cl	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
Fernet Branca, 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. Unser Hausbrot & die meisten Kleingebäcke stammen von der Bäckerei Heini in Luzern, Croissants & Pain au Chocolat stammen aus Frankreich.