



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

breakfast

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

Croissant, Cinnamon Bun und mehr an der Theke.

Scones 2 Stück mit Clotted Cream & Stawberry Marmelade	9.00
Birchermüsli mit frischen Beeren	8.00
Shakshuka mit Auberginen Tomaten-Peperoni-Sauce mit Ofen-Ei & Hausbrot	12.00
Sausage Roll Fleischwurst im Blätterteig	8.50
Pancakes mit Ahorn-Sirup oder Himbeer-Sauce	12.00
French Toast mit Miso-Caramel	12.00
Granola Bowl  Homemade Granola, saisonale Früchte & Greek Yogurt	11.00
Ham & Cheese Pie Schinken, Käse, Kartoffeln & Rahm	15.00

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

db Plättli

mit Käse & Fleisch, homemade Pickles, Hausbrot	25.00
Upgrade + 2 Dips & 1 Pick deiner Wahl	+20.00

Edamame 🌿 🌱

mit Meersalz	7.00
--------------	------

Garlic Bread

knuspriges Baguette mit Knoblauch-Butter	9.50
------------------------------------------	------

Nachos 🌱

mit Cheddar überbacken, Salsa, Sour Cream & Jalapeños	13.00
Loaded mit Pulled Beef	+10.00

Crispy Tofu-Bites 	11.50
mit Homemade Sweet Chili Sauce	
Gnocchi-Bites	11.50
mit homemade Aioli & Ajvar Dip	
Korokke	12.00
Hackfleisch-Kartoffelkroketten mit Sour Cream	
Corn Dog	9.50
Wurstchen im Maisteigmantel mit Hot Sauce & Mayo	
Sausage Roll	8.50
Fleischwurst im Blätterteig	
Pork Pie	7.50
mit Cumberland Sauce	

pie shop

Proper handmade pies – flaky, hearty, no shortcuts.

Lozärner Chögeli Pie Kalbfleisch, Brätchögeli & Champignons	15.00
Burger Pie Rindspatty, Speck, Gruyère & Gurkenpickles	15.00
Pie-Strami Pastrami, gepickelte Gurken & Senf	15.00
Chicken Coronation Pie Poulet, Curry, Mango Chutney, Aprikosen & Rahm	15.00
Steak & Kidney Pie Rindfleisch, Kalbsnierli, Champignons, Rüeblli & Whisky	15.00
Champignons Pie Champignons, Zwiebeln, Weisswein & Rahm	15.00
Pork & Cider Pie Schweinefleisch, Cidre, Apfel & Sellerie	15.00
Ham & Cheese Pie Schinken, Käse, Kartoffeln & Rahm	15.00
Caprese Open Pie Tomaten, Mozzarella, Pesto & Basilikum Crumble	15.00

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

mains

Not massive – just massiv lecker.

Chili con Carne Rindshack, Chili, Bohnen, Tomaten, Rüebli mit Brot	17.00
Fish (& Chips) Schweizer Forellenknusperli im Bierteig mit Potato Wedges	17.00 + 7.50
Tropical Curry 🌿 (🌿) Blumenkohl, Ananas, Rüebli, Aubergine mit Naanbrot	17.00
Saisonale Gazpacho 🌿 🌿 Kalte, gehaltvolle Gemüsesuppe mit Brot	12.00
Sommersalat Salatblätter, Radiesli, Feta, Beeren, Kernen, Honig-Senf-Dressing & Brot	16.50

**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





sweets

End sweet, not bitter.

Cakes, Cookies, Tartes und mehr an der Theke.

Blechkuchen saisonal	7.00
Cheese Cake mit Himbeersauce	7.00
Lemon Curd Tartelettes mit Baiser	7.50
Seasonal Pie warm oder kalt	7.00
Carrot Cake Karottenkuchen	7.00
Caramel oder Matcha Flan "Köpfli" im Glas	8.00
Dessert Cups verschiedenes im Becher	6.50

coffee

Kaffee, Espresso	4.90
Americano, Espresso Macchiato	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 kalt/warm	7.50
London Tea Organic	4.90
English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Sencha, Jasmine Grüntee, Weisser Tee, Früchtete, Kamille Rooibos Vanille, Minze, Berg-Kräuterte, Verveine	
Frische Minze Tee	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 von Sluups	2dl	6.00



cold drink

Lagerbier / Maßkrug / 0,5l	3,50
Gerstensaft / Maßkrug / 0,5l	3,50
Klassisches Bier / Maßkrug / 0,5l	3,50
Getränk / Maßkrug / 0,5l	3,50
Mineralwasser / Maßkrug / 0,5l	3,50
Flüssige Milch / Maßkrug / 0,5l	3,50
Leichte Mineralwasser / Maßkrug / 0,5l	3,50
Klassisches Mineralwasser / Maßkrug / 0,5l	3,50
Tonic / Maßkrug / 0,5l	3,50
Soft Drink / Maßkrug / 0,5l	3,50
Expresstee / Maßkrug / 0,5l	3,50
Prinzipal Orangensaft / Maßkrug / 0,5l	3,50
Tomatensaft / Maßkrug / 0,5l	3,50

beer

Lagerbier / Maßkrug / 0,5l	3,50
Gerstensaft / Maßkrug / 0,5l	3,50
Klassisches Bier / Maßkrug / 0,5l	3,50
Getränk / Maßkrug / 0,5l	3,50
Mineralwasser / Maßkrug / 0,5l	3,50
Flüssige Milch / Maßkrug / 0,5l	3,50
Leichte Mineralwasser / Maßkrug / 0,5l	3,50
Klassisches Mineralwasser / Maßkrug / 0,5l	3,50
Tonic / Maßkrug / 0,5l	3,50
Soft Drink / Maßkrug / 0,5l	3,50
Expresstee / Maßkrug / 0,5l	3,50
Prinzipal Orangensaft / Maßkrug / 0,5l	3,50
Tomatensaft / Maßkrug / 0,5l	3,50

db

beer

Lager 100 % CH / Panaché	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, Wil(d)bach Urhell	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
NoBrainer alkoholfrei	3.3dl	6.80
Bio Amber, Schüga alkoholfrei	3.3dl	6.20
Pale Ale, Chopfab alkoholfrei	3.3dl	6.20

cider

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

cocktails

Spritz	12.00
Aperol, Campari, Savo	
Negroni, Sbagliato	15.00
Ginger Pimms	12.00
Pimms Royale	14.00
Sours	14.00
Whisky, Amaretto, Gin, Vodka	
Fizz	14.00
Gin, Vodka	
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 signatures

db Spritz		12.00
Cranberry Rosemary Bliss		15.00
English Garden		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
Amaretto Sour alkoholfrei		14.00
Basil Smash alkoholfrei		15.00
Italian Spritz alkoholfrei		12.00

bubbles

Villa Conchi Brut Rosé Trepát Cava, Spanien	1 / 7.5 dl	9.00 / 63.00
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	7.5 dl	67.00
Crémant d'Alsace Rosé Pinot Noir Laurent Vogt Elsass, Frankreich	7.5 dl	68.00
Champagner Réserve Brut 1^{er} 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
Summer in a bottle 2024 Wölfler Estate Vineyard Cote de Provence	7.5 dl	62.00

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, Österreich	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 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	12.00
Arran 17 years Single Malt Whisky 50%	4cl	18.00
Arran 21 years Single Malt Whisky 46%	4cl	24.00
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	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, Sama Sama	2cl	5.00
Saurer Apfel, Jägermeister		

🌾 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 & die Kleingebäcke stammen von
der Bäckerei Heini in Luzern,
Croissants & Pain au Chocolat stammen aus Frankreich, Cheesecake aus
Deutschland. Kuchen und Torten aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.