



breakfast

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

Croissant, Cinnamon Bun und mehr an der Theke.

Scones 9.00
2 Stück mit Clotted Cream & Strawberry Marmelade

Birchermüsli 8.00
mit frischen Beeren

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

Sausage Roll 8.50
Fleischwurst im Blätterteig

Waffel 9.50
mit Schoggisauce und Früchten

Toad in the Hole 12.00
Yorkshire-Pudding mit Bangers im Eierteig & Brown Sauce

Cheese & Onion Toast 12.00
Käse-Zwiebel-Schnitte

Granola Bowl 11.00
Homemade Granola, Früchten & Greek Yogurt

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

db

to share

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

Dip – Aufstriche im Glas mit homemade Crackers

Hummus 🌱	9.50
Baba Ganoush 🌱	10.50
Forellen Red Curry Asia Style 🌱	11.00
Frischkäse-Kimchi 🌱	9.50
Tomaten Tapenade 🌱	10.00
Champignons-Balsamico 🌱	10.50

Pick – Eingelegtes mit Hausbrot

Oliven 🌱	7.00
Mixed Pickles 🌱	7.00
Peperoni-Peterli mit Knobli 🌱	8.50

Edamame 🌱 7.00
mit Meersalz

Crispy Tofu-Bites 🌱 11.50
mit Homemade Sweet Chili Sauce

Gnocchi-Bites 11.50
mit homemade Aioli & Ajvar Dip

Corn Dog / Veggie Dog mit Hot Sauce 9.50
Würstchen oder Mozzarella im Maisteigmantel

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

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

Garlic Bread 9.50
knuspriges Baguette mit Knoblauch-Butter

db

the great british classic

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

24.00

mash
it up!

sidekicks

Your pies' best mates.

Green Salad 🌿 🥬	6.50
Bulgur Salad 🌿	8.50
Potato-Wedges mit Tartar-Sauce	7.50
Mashed Potato 🥔	7.50
Mashed Peas 🌿 🥬	5.50

db

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
Beef & Chorizo Pie Rindfleisch, Chorizo, Peperoni, Mais & spicy Rotweinsauce	15.00
Chicken au Vin Pie Poulet, Speck, Rüebl, Rotwein & Cognac	15.00
Steak & Guinness Pie Rindfleisch, Guinness & Rüebl	15.00
Spinat & Paneer Pie Spinat, Paneer & Kartoffeln	15.00
Pumpkin & Ziegenkäse Pie Kürbis, Spinat & Ziegenkäse	15.00
Salmon Pie Lachs, Lauch, Champignons & Weisswein	15.00

db

mains

Not massive – just massiv lecker.

Chicken Tikka Massala 17.00
Indisches Pouletcurry mit Naanbrot

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

Curry & Naan   17.00
Indisches Gemüsecurry mit Naanbrot

Saisonsuppe   12.00
mit Hausbrot

Nüssli Salad 16.50
Nüsslissalat, Ei, gepickelte Pilze, Croûtons & French

sweets

End sweet, not bitter.

Cakes, Cookies, Tartes und mehr an der Theke.

Vermicelles Tartlete 7.50

Cheese Cake 7.00
mit Brombeersauce

Apple Pie 7.00
warm oder kalt

Carrot Cake 7.00
Karottenkuchen

Lemon Cake 4.00
Zitronenkuchen

Frozen Mango Mousse 8.00
homemade

Flan – Tin Canned 8.00
Caramel oder Schoggi "Köpfli"

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
Matcha/Tschai Latte kalt/warm	6.50
London Tea Organic English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Sencha, Jasmine Grüntee, Weisses 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	3/5dl	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

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

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, Saft vom Fass alkoholfrei	5dl	6.80

db

cocktails

Spritz	12.00
Aperol, Campari	
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	12.00
Cuba Libre	12.00
zämä Steil	13.00
Turbo Tony	13.00

db

db signatures

db Spritz		12.00
Williams Collins		15.00
Plum Manhattan		15.00
Baileys Martini		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

db

bubbles

Villa Conchi 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
Champagner Réserve Brut 1 ^{er} Cru Pinot Noir, Chardonnay Edouard Brun Champagne, Frankreich	7.5dl	85.00

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
Summer in a bottle Wölffler Estate Vineyard Cote de Provence	7.5dl	62.00

db

white

Müller Thurgau 2024 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 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

db

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 2022 Gialdi Vini SA Mendrisio, Schweiz	7.5 dl	54.00
Prellenkirchen Samt und Seide 2020 Blafränkisch 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

db

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

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, Sama Sama 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 Norwegen. 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.