

Echt LUZERN

Unsere lokalen Wurzeln, Ihre kulinarischen Highlights!

Unser wunderschönes Haus wird – zusammen mit der Kapellbrücke – tausendfach fotografiert und ist Teil des **weltbekannten Stadtbildes** von Luzern. Damit möchten wir uns aber nicht zufrieden geben. Wir möchten **Luzern** auch in **unserem Angebot** präsentieren und unseren Gästen, sowohl den Luzernern wie auch den Touristen aus aller Welt, **das Beste aus Luzern** auf dem Teller und im Glas präsentieren!

Dies gelingt nur mit Partnern, die auf **höchstem Qualitätsstandard** und mit sehr viel **Herzblut** ihre Ware produzieren:

Fleisch und Brot stammen aus der Schweiz.

Fischerei Nils Hofer, Meggen

Albeli, Balchen Wildfang aus dem Vierwalstättersee

Familie Süess, Ballwil/LU

Weidepoulet

Achermann Jeremias & Doris, Rengg (Entlebuch):

Weiderind Nose to Tail

Betrieb Hirschpark, Littauer Bärg:

Freiluft Schwein, Rotwild Nose to Tail

FromSuisse, Emmen:

Käse, Fondue

**Metzgerei Felder, Ibach/SZ, |
Metzgerei Felder, Entlebuch | Mérat
AG, Rothenburg**
Fleischprodukte

Mundo AG, Rothenburg

Gemüse, Milchprodukte

Pistor AG, Rothenburg

Kolonialwaren

Confiserie Bachmann, Luzern:

Gipfeli

Heini Bäckerei, Luzern:

Brotwaren

Kreyenbühl Bäckerei, Luzern:

handgefertigte Fritschipastete

Hochstrasser Kaffee, Littau

Kaffee

Lozärner Apéro & Knabbereien **Regionaler Genuss zum Teilen und Verweilen**

Unsere Plättli sind eine Hommage an das lokale Handwerk – von der Gerschnialp bis zum Napf.

Oliven & Sbrinz

Marinierte Oliven | Sbrinzmöckli | Sauerteigbrot
Begleitet von edlem Balsamico & Rosmarinhonig

- Laktosefrei

21.00



Lozärner Apéro & Knabbereien **Regionaler Genuss zum Teilen und Verweilen**

Unsere Plättli sind eine Hommage an das lokale Handwerk – von der Gerschnialp bis zum Napf.

Luzerner Tapas

Würzige Chämiwurst | Marinierte Oliven | Bio-Nüssli

- Glutenfrei | Laktosefrei
29.00



Lozärner Apéro & Knabbereien **Regionaler Genuss zum Teilen und Verweilen**

Unsere Plättli sind eine Hommage an das lokale Handwerk – von der Gerschnialp bis zum Napf.

Käseplättli

Eine Auswahl regionaler Schätze: Sbrinz, Napf Träumli & Luzerner Bergkäse

Serviert mit hausgemachtem Essiggemüse, Früchtebrot & Napf Anke

- Glutenfrei möglich

19.00



Lozärner Apéro & Knabbereien

Regionaler Genuss zum Teilen und Verweilen

Unsere Plättli sind eine Hommage an das lokale Handwerk – von der Gerschnialp bis zum Napf.

Zvieriplättli (Der Klassiker)

Rauchwurst & Landrauchschen von der Metzgerei Felder (Schwyz)
Bergkäse von der Gerschnialp | Essiggemüse | Sauerteigbrot | Napf

Anke

32.00



Suppen

Minestrone

Gemüse | Borlottibohnen | Pesto | Gemüsefond | Parmesan

14.00



Suppen

Kürbiscrème Suppe

Hokkaido | Orangenrahm | Kürbiskerne | Kürbisöl

14.00



Kalte Speisen

Nüsslisalat

knuspriger Speck | Ei | Buttercroutons

16.00



Vegetarisch

Panko - Spitzkohl

auf samtigem Favabohnen-Püree mit feinen Röstaromen

26.00



Kalte Speisen

Knackige Blattsalate

Mit unserem Hausdressing

- **Glutenfrei | Laktosefrei**
14.00

Gemischter Marktsalat

Erntefrische Salate nach Saison | Hausdressing

- **Glutenfrei | Laktosefrei**
18.00



Vegetarisch

Vegetarischer Herbstteller

Rotkraut | glasierte Marroni | Rosenkohl | Rotweinbirne |
Preiselbeeren | Rahmpilze | hausgemachte Spätzli

31.00



Vegetarisch

Auberginen-Cordon Bleu

Aubergine & Austernpilze | Geschmolzener Bergkäse | Goldgelbe
Panade | Dicke Pommes | Blattsalat

37.00



Vegetarisch

Äpler Magronen

Traditionelle Teigwaren | Kartoffeln | Würziger Bergkäse | Rahm |
Röstzwiebeln | Hausgemachtes Apfelmus

31.00



Vegetarisch

Sautierte Pilze

Weisswein - Rahmsauce | Rösti

36.00



Vegetarisch

Kürbis - Risotto

Carnaroli-Reis | Hokkaido | Salbei | Frisch geriebener Parmesan |
braune Butter

26.00



Fisch

Frisch aus dem Vierwaldstättersee – Fischerei Nils Hofer, Meggen

Luzerner Fisch-Knusperli

Albeli (lokale Felchenart) im knusprigen Bierteig | Remoulade |
Dicke Pommes

41.00



Fisch

Frisch aus dem Vierwaldstättersee – Fischerei Nils Hofer, Meggen

Balchen-Filet

Sanft gegartes Balchen-Filet | Herbstliches Gemüse | Federkohl –
Chips | Beurre Blanc

39.00



Fleisch

Original Luzerner Fritschipastete

Brioche-Pastete der Bäckerei Kreyenbühl | Kalbfleisch & Brätchügeli | Champignons | Cognac-Rosinen | Marktgemüse

51.00



Fleisch

Cordon Bleu „Das Legendäre“

Schweinsschnitzel | Bauernschinken von Felder (Schwyz) | Luzerner Bergkäse | Dicke Pommes | Blattsalat

49.00



Fleisch

Ballwiler Weide - Poulet im Chörbli

Weidepoulet von der Familie Süess in Ballwil/LU

Weidepoulet | Zitronensauce | dicke Pommes

44.00



Wildspezialitäten

Hausgemachte Hirsch - Bratwurst

Goldbraune Rösti | Kräftiger Kalbsjus | Trauben | Hausgemachte Röstzwiebeln

- Laktosefrei

36.00



Wildspezialitäten

Hirschpfeffer

Pfeffer vom Littauer Bär | hausgemachte Spätzli | Rotkraut |
glasierter Marroni | Rosenkohl | Rotweinbirne | Preiselbeeren

43.00



Wildspezialitäten

Hirschgeschnetzeltes

Zarter Hirsch vom Littauer Bär | Heidelbeeren | Spätzli | Rotkraut
| Rosenkohl

46.00



Wildspezialitäten

Hirschfilet - Roulade

Hirschfilet vom Littauer Bärg | kräftiger Wildjus | Polenta | Pilze | Rosenkohl

51.00



Öffnungszeiten

Täglich von 07.30 bis 23.00 Uhr

Letzte Küchenbestellung: 21.45 Uhr

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Mwst. und Taxen