

herzlich willkommen

Liebe Gäste, liebe Freunde des Genusses

Inspiziert von den Produkten unserer Heimat und geprägt von herzlicher Gastfreundschaft sowie aufmerksamem Service, freuen wir uns, Sie bei uns willkommen zu heissen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit viel Liebe zur Regionalität, Saisonalität und Qualität wählen wir unsere Zutaten sorgfältig aus. Unser Küchenteam bereitet jedes Gericht mit Leidenschaft frisch für Sie zu, bevor es Ihnen unser Serviceteam mit Freude serviert.

Iheimisch bedeutet für uns Herkunft mit Gesicht. Deshalb finden Sie bei ausgewählten Gerichten den Namen unserer regionalen Produzenten.

So wissen Sie, woher die Qualität auf Ihrem Teller kommt.

Die frische Zubereitung aller Speisen ist für uns selbstverständlich.

Für eventuell entstehende Wartezeiten danken wir Ihnen herzlich für Ihr Verständnis.

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag und fühlen Sie sich bei uns ganz wie zu Hause.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken unserer Speisekarte und eine entspannte, genussvolle Zeit im iheimisch.

Christian Larissa Uliane Damian Sabrina
Kermina
Toni Carole Tamara Elia Heike Gabriel Julia
Uliane Kevin Anett Sarah Carmen Ihor Frank Jennifer
Anita Megan

zum anstosse mit alkohol



ROSÉ SPUMANTE DEL TICINO DOC CHARME	10cl 8.50	59.00
SPUMANTE DEL TICINO DOC CHARME	10cl 8.50	59.00
BEERENZAUBER beerig & herb im Geschmack Manzoni Prosecco Soda		12.50
MARITO zitronig & frisch mit Schweizer Kräutern Marito 27% vol. Soda		12.50
TAUSENDSASSA Honig-Thymian-Sirup Prosecco Soda		12.50
AMICERO Orange & Ingwer im Geschmack Amicero Weisswein Soda		12.50
HUGO Holunderblütensirup Prosecco Soda		12.50
PINKE VRENI Edelwhite Gin Pink Grapefruit Tonic		14.50
HIBISKUS SPRITZ Hibiskus Holunderblüte Prosecco Soda		12.50
APERITIVO SPRITZ Isola Verde Aperitivo Prosecco Soda		12.50
WILD BERRY Martini Wild Berry Tonic Soda		12.50
WEISSWEIN GESPRITZT süss sauer		9.00
MARTINI BIANCO 15% vol.	4cl 8.50	
CYNAR 16.5% vol.	4cl 8.50	
CAMPARI 23% vol.	4cl 8.50	
CAMPARI ORANGE 23% vol.	4cl 10.50	

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

zum anstosse ohne alkohol

AZZERIO SPARKLING BLANC	7.50	49.00
Riesling Pfalz DE		
RIESLING	7.50	49.00
Ill Freunde Deutschland		
BEERENZAUBER - beerig & herb im Geschmack		
Manzoni Citro Soda		10.50
Manzoni Azzerio Sparkling Blanc Soda		12.50
TAUSENDSASSA		12.50
Honig-Thymian-Sirup Azzerio Sparkling Blanc Soda		
AMICERO - Orange & Ingwer im Geschmack		
Amicero Orangensaft oder SanBitter Soda		10.50
Amicero Riesling Soda		12.50
HUGO		
Holunderblütensirup Tonic Soda		10.50
Holunderblütensirup Azzerio Sparkling Blanc Soda		12.50
PINKE VRENI		14.50
Rebels 0.0% Botanical Dry Pink Grapefruit Tonic		
HIBISKUS SPRITZ		10.50
Hibiskus Holunderblüte Soda		
WILD BERRY		12.50
Martini Vibrante Wild Berry Tonic Soda		
AMARETTO SOUR		14.50
Rebels 0.0% Sweet Amaretto Mikks Citrus Lemon Soda		
BOTANICAL DRY TONIC		12.50
Rebels 0.0% Botanical Dry Tonic Water		
DOLCE SPRITZ		12.50
Rebels 0.0% Dolce Spritz Azzerio Sparkling Blanc Soda		
ROSSO SPRITZ		12.50
Rebels 0.0% Rosso Azzerio Sparkling Blanc Soda		
WEISSWEIN GESPRITZT		9.00
süss sauer		
SANBITTER		1dl 6.00

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

genussvoll beginnen

CHALTI KREATIONE

BLATTSALAT IM WINTER 14.50

Birne · Pfälzer-Karotte · Knoblauchcroûtons · geröstete Kerne   

CARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE 18.50

Marinierter Kabis-Apfelsalat · fein geschnittene Rinde
Blattsalat · Baumnussvinaigrette  

HAUSGEMACHTES SPECKBRÖTLI TRIFFT WALDPILZE 19.50

Getoastetes Speckbrötli mit gebratenen Waldpilzen · Selleriecreme
Belper Knolle · Röstzwiebel-Stroh 

ÜSI DRESSING sind alle gluten- und laktosefrei

French Dressing · Orangen Dressing  · Italienische Dressing

US EM SUPPENTOPF

CAPUCCINO VON DER KARTOFFEL 8.00 12.50

Milchschaum · Landjägerstückli  

HAUSGEMACHTE RINDSCONSUMMÉ 7.50 11.50

Chrüterflädli · frischer Schnittlauch  

WARMI KREATIONE

CAPUNS IHEIMISCH STYLE 21.50 33.50

Sbrinzsauce · Trockenfleischwürfel

CREMIGE PASTA VON DER SAFRA MANUFAKTUR LUZERN 21.50 31.50

Gebratene Kräutersaitlinge · frittierte Federkohl · Haselnusscrunch 

EHRI GSONDHEIT LIED EUS AM HÄRZE

Mit     gekennzeichnete Gerichte können wir auf Wunsch entsprechend Ihren Bedürfnissen anpassen. Bitte informieren Sie unser Serviceteam bereits bei der Bestellung über Allergien, Unverträglichkeiten oder wenn Sie eine vegane Zubereitung wünschen. Dabei können je nach Gericht auch Saucen, Beilagen oder einzelne Zutaten angepasst oder ausgetauscht werden.

Wir besprechen gerne mit Ihnen die möglichen Anpassungen und finden, wenn möglich, eine passende Alternative, damit Sie Ihren Besuch bei uns unbeschwert genießen können.

hauptspeisen

US EM WASSER

Frischer Fisch aus heimischen Gewässern – sorgfältig für Sie ausgewählt.

AUF DER HAUT GEBRATENES BREMGARTNER LACHSFORELLENFILET ^{160g} 42.50

G. Bianchi AG, Zufikon

Fregola Sarda • süss-saurer Rotkabissalat  

FELCHENFILETS AUS ZENTRALSCHWEIZER GEWÄSSERN ^{160g} *Fischerei Hofer, Oberkirch* 38.50

Weissweinsauce • Crispy Sticks • Rahmwirsingstreifen  

US STALL & WEID

Fleisch von Produzenten aus der Region, die wir persönlich kennen.

ROSA GEBRATENES RINDSFILET ^{180g} *Metzgerei Aerne, Sursee oder Traitafina, Lenzburg* 56.00

Rosmarinjus • Randenknoedel • braune Nussbutter

Zweierlei der Pastinake  

UNSER GEROLLTES KALBSCORDONBLEU ^{240g} *Metzgerei Aerne, Sursee* 45.00

Chlsteinkäse • Krustenschinken • Regio Frites • Wintergemüse 

KALBSGESCHNETZELTES IHEIMISCH STYLE *Metzgerei Aerne, Sursee oder Traitafina, Lenzburg* 39.50

Wauwiler Champignons • Rahmsauce mit Apfelspalten

Tagliatelle • Wurzelgemüse  

HAUSGEMACHTE RÜEBLIHACKTÄTSCHLI ^{180g (Rind & Schwein)} *Metzgerei Aerne, Sursee* 29.50

Rahmsauce • Petersilien-Kartoffelpüree • frische Erbsen • glasierte Mini-Rüebli  

DREIERLEI MAIS ^{180g} *Transgourmet, Rothenburg* 34.50

Pouletbrüstli im Maismantel • Kräuterjus • cremige Polenta

Gebratene Mini Maisli  

VEGI | VEGAN

GEBRATENE TÄTSCHLI VON DER MAGGIA POLENTA 32.50

Wurzelgemüse • mariniertes Spinatsalat • Orangenwürfeli

Dip vom Hobelkäse aus Werthenstein 

FREGOLA SARDA 28.50

Winterkürbis • Granatapfel • veganes Crème Fraîche 

dessert

Unsere Patisserie zaubert hausgemachte Desserts «versuechs eifach»

SÜESSI VERFÜHRIG

ZÄGG BÄNG MERÄNGE

13.50

Meringue · Mini Glacekugeln Vanille & Beschwipste Irin · Schlagrahm  

WEISSES NUSSBIBERLI-BIRNE

16.50

Nussbiberliparfait · gebrannte Mandeln · eingelegte Birne · Crunch

CARAMELKÖPFLI IHEIMISCH

9.50

Aus dem Weckglas · frische Früchte · Schlagrahm 

ÜBERRASCHUNG IM GLÄSLI

7.50

Fragen Sie unser Servicepersonal, was gerade aktuell ist.  

US EM OFE

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

14.50

Vanillesauce · Schlagrahm

LAUWARMER GEWÜRZKUCHEN

13.50

Joghurt · saisonales Früchtekompott 

VOGUNÄSCHTLI HUUSGMACHT

4.50

GLACÉ

Fragen Sie nach unserer Coupe Karte mit Glacé von der Kalten Lust.

GLACÉ AROMEN

4.70

Vanille · Schokolade · Pistazie · Haselnuss · Beschwipste Irin · Kaffee · Ovomaltine

SORBET AROMEN

4.70

Mango · Passionsfrucht · Limette · Apfel

PORTION SCHLAGRAHM

1.50

HEND SIE E GRUND ZUM FIIRE?

Wir beraten Sie gerne persönlich und zeigen Ihnen, was unsere Bankettkarte alles kann.
Mittags dürfen Gruppen ab 10 Personen auch aus unserer kleinen À-la-carte-Mittagskarte wählen – so wird jeder Besuch zum besonderen Moment!

Fragen Sie gerne unsere ServicemitarbeiterInnen.



weinkarte

BEGINNE DEN TAG MIT EINEM LÄCHELN
UND BEENDE IHN MIT EINEM GLAS WEIN UNTER FREUNDEN

Liebe Gäste, liebe Weinliebhaber

iheimisch – der Name ist Programm und zieht sich auch durch unsere Weinkarte.

Gemeinsam mit René Lerch vom WYHUS Belp haben wir unser «iheimisch» – Weinkonzept erarbeitet, mit Produzenten ausgetauscht und mit dem Essensangebot abgeglichen. Bei der Darstellung der Weine sind wir der geografischen Eigenheit der Schweiz gefolgt, welche unseren Wert (Philosophie / Ideologie) unterstreicht und auch Parallelen im Weinbau findet.

Die Alpenregion, das Mittelland und der Juragürtel.

Die Alpen erstrecken sich über 750km von Ungarn, Österreich bis ins Südfranzösische-Rhône-Delta. Nachbarn, die bei uns in «Soorsi» gern gesehen sind und so auch auf unserer Weinkarte ihren Platz finden.

Diese regionalen Spezialitäten und ihre Produzenten sind unsere Gäste, sie bereichern unser Angebot zu thematischen oder auch saisonalen Gelegenheiten.

Falls Sie bei der Weinauswahl weitere Informationen oder Hilfe benötigen, so fragen Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen.

Für den Genuss «dehei» verkaufen wir – zu fairen Ladenpreisen – unsere Weine auch über die Gasse.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer „Entdeckungsreise“ in unserer Weinkarte.



flaschenweine offen

	1dl	70cl 75cl
SCHAUMWEIN		
SPUMANTE DEL TICINO	8.50	59.00
ROSÉ SPUMANTE DEL TICINO DOC CHARME Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI Merlot	8.50	59.00
WEISSWEIN		
RIESLING SYLVANER «IHEIMISCH» Weingut Bisang Dagmersellen LU	7.50	55.00
BLANC DE NOIR RAETIA PRIMA AOC Raetia Prima in Partnerschaft mit Von Salis GR	8.00	56.00
ONYX BLANC AOC VALAIS Cave Emery VS	8.20	57.00
LA CONTESSA IGT BIO Manincor Südtirol Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder	8.90	63.00
ROTWEIN		
PINOT NOIR ZWIEGELT «IHEIMISCH» Weingut Bisang Dagmersellen LU	8.20	57.00
MERLOT DEL TICINO DOC TERRE ALTE Gialdi SA TI	7.70	54.00
IL CONTE IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO Manincor Südtirol	9.00	65.00
PIZ CANOIR AOC ZÜRICH Weingut Bachmann ZH	9.20	66.00

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

schaumweine

70cl | 75cl

CUVÉE EXCELLENCE BRUT 2016

Maison Mauler Môtiers | NE
Méthode Traditionelle

89.00

weissweine

SCHWEIZER MITTELLAND

EICHBERG AUXERROIS

Brunner Weinmanufaktur Eich | LU

61.00

PINOT GRIS

Brunner Weinmanufaktur Eich | LU

54.00

SAUVIGNON BLANC AOC ZÜRICH

Weingut Bachmann Stäfa | ZH

58.00

PANORAMA WEISS AOC

Weingut Bachmann Stäfa | ZH

53.00

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Müller-Thurgau, Riesling x Sylvaner

SOLARIS

Bio-Weingut Lenz Uesslingen | TG

58.00

ST. SAPHORIN DOMAINE DES FAVERGES AOC LAVAUX – BIO

L'Etat de Fribourg | VD

52.00

MERVEILLE DES ROCHES AIGLE AOC 2024

Celliers du Chablais | VD

7.80

55.00

SCHWEIZER JURA-GÜRTEL

PINOT GRIS NEUCHÂTEL AOC

Château d'Auvernier Neuchâtel | NE

54.00

STEINER CHARDONNAY RÉSERVE AOC

GVS Weinkellerei Schaffhausen | SH

56.00

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

SCHWEIZER ALPENREGION

FLÄSCHER CHARDONNAY	75.00
Christian Hermann Fläsch GR	
IL CHARDONNAY TICINO DOC	59.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	
BIANCO DEL TICINO DOC SASSI GROSSI	66.00
Gialdi Vini Mendrisio TI	
IL SAUVIGNON TICINO DOC	56.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	
BLANC DE VÉTROZ AOC ^{FENDANT}	52.00
Belle Vallée In Zusammenarbeit mit Jean-René Germanier VS	
PAÏEN AOC VALAIS COEUR DU CLOS – BIO ^{Heida}	79.00
Domaine Cornulus, Reynard & Varone VS	
PETITE ARVINE L'OPALINE AOC VALAIS	63.00
Cave Emery Ayent VS	

UNSERE NACHBARN AUS DER ALPENREGION

GRÜNER VELTLINER LÖSSTERRASSEN	53.00
Weingut Stadt Krems Kremstal	
ROERO ARNEIS DOCG VINO BIOLOGICO	53.00
Azienda Agricola Malvirà Canale Piemont	
CONDRIEU AC 2021	77.00
E. Guigal Château d'Ampuis Rhône	
91 Pkte. Robert Parker, 93 Pkte. James Suckling	
<i>roséweine</i>	
ROSÉ STEINKRUG VDP ZWEIFEL WEINE	52.00
Zweifel 1898 ZH	
Pinot Noir	
ROSÉ STEINKRUG AOC ZÜRICHSEE	50cl 40.50
Gebrüder Kümmin Ostschweiz	
Garanoir, Cabernet, Pinot Noir	
OEIL DE PERDRIX AOC	58.00
Château d'Auvernier Neuchâtel NE	

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

rotweine

SCHWEIZER MITTELLAND

EICHBERG MERLOT	63.00
Brunner Weinmanufaktur Eich LU	
Merlot 90 Pkte. Falstaff	
PANORAMA AOC ZÜRICH	53.00
Weingut Bachmann Stäfa ZH	
Regent, Garanoir, Cabernet Dorsa	
PINOT NOIR RESERVE AOC ZÜRICH	76.00
Weingut Bachmann Stäfa ZH	
ENSEMBLE ROT	55.00
Bioweingut Lenz Ostschweiz	
Divico, Cabernet Jura	
ST. SAPHORIN ROUGE AOC CUVÉE LOUIS	64.00
Domaine Louis Bovard Cully VD	
Syrah, Merlot, Pinot Noir 92 Pkte. Falstaff	
SYRAH D'AIGLE CHABLAIS AOC BARRIQUE	63.00
Les Celliers du Chablais Aigle VD	

SCHWEIZER ALPENREGION

MOCUCO MERLOT TICINO DOC BARRIQUE	52.00
Weingut Mocuco Gordola TI	150cl 96.00
TIZIANO	57.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	
Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot	
ESTRO ROSSO DEL TICINO DOC 2021	73.00
Gialdi SA TI	
Bordeaux Blend mit CS, CF, M, PV	
MERLOT DEL TICINO AOC SASSI GROSSI 2023	85.00
Gialdi Vini Mendrisio TI	150cl 179.00
SASSICAYAS VDP SUISSE 2022	149.00
Feliciano Gialdi & Jean – René Germanier TI & VS	
CORNALIN ANTICA 2023	84.00
Domaine Cornulus, Reynard & Varone VS RP 94	
CAYAS SYRAH AOC 2023	81.00
Jean-René Germanier VS	

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

ONYX NOIR AOC VALAIS 55.00
Cave Emery Ayent | VS
Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret

MAIENFELDER PINOT NOIR AOC PILGRIM 2024 79.00
Möhr-Niggli Weingut Maienfeld | GR

SCHWEIZER JURA - GÜRTEL

PINOT NOIR CLOS MARTHA MAISPRACH 2021 / 2022 81.00
Möhr - Niggli Weinbau Maisprach | BL

CABERNET DORSA RÉSERVE AOC 54.00
GVS Weinkellerei | SH

es het solangs het

QUATTROMANI 2022 97.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone | TI 150cl | 205.00

ELECTUS ASSEMBLAGE ROUGE VALAIS AOC 2010 155.00
Valais Mundi | VS
Syrah, Cornalin, Diolinoir, Humagne Rouge
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

BASKET PRESS SHIRAZ BAROSSO 2018 77.00
Rockford Wines, Barossa Valley | Australien

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018 85.00
Ridolfi | Toscana

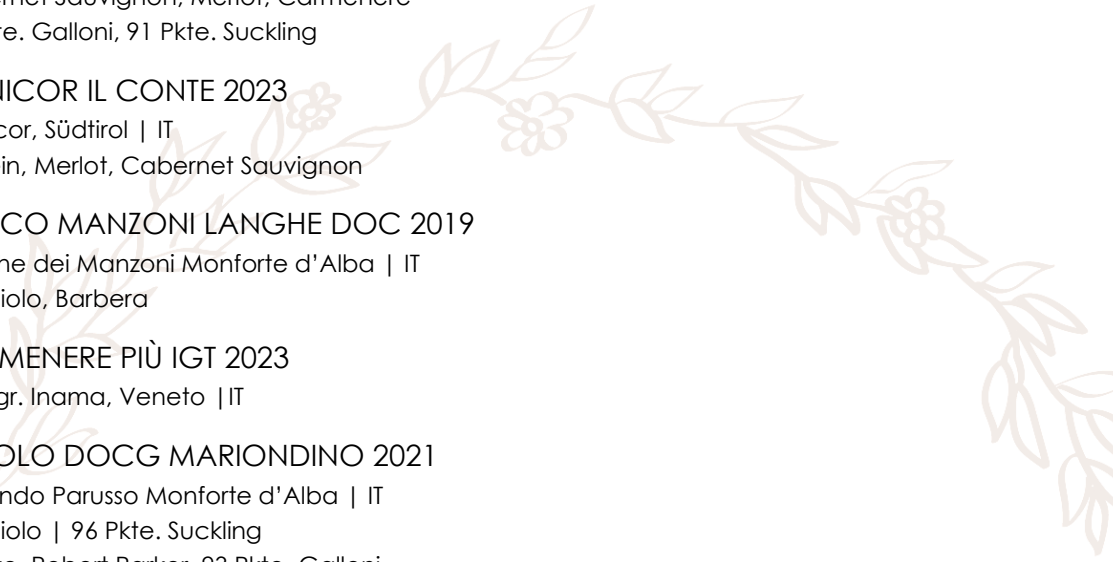
CASA CASTILLO LAS GRAVAS DOP 2021 91.00
Bodegas Casa Castillo, Jumilla | Spanien

LYTTON SPRINGS DRY CREEK VALLEY 2019 79.00
Ridge Vineyards, Kalifornien | USA

dessertwein

KOMMENDE HITZKIRCH RIESLING SÜSS 2022 37.5cl | 59.00
Riesling Beerenauslese | Brunner Weinmanufaktur | LU

unsere nachbarn im alpenraum



TERRE DI SAN LEONARDO DOLOMITI ROSSO IGT 2020	54.00
Tenuta San Leonardo Trentino IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère 91 Pkte. Galloni, 91 Pkte. Suckling	
MANICOR IL CONTE 2023	65.00
Manicor, Südtirol IT Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon	
BRICCO MANZONI LANGHE DOC 2019	68.00
Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba IT Nebbiolo, Barbera	
CARMENERE PIÙ IGT 2023	63.00
Az. Agr. Inama, Veneto IT	
BAROLO DOCG MARIONDINO 2021	88.00
Armando Parusso Monforte d'Alba IT Nebbiolo 96 Pkte. Suckling 94 Pkte. Robert Parker, 93 Pkte. Galloni	
BARBARESCO DOCG VALEIRANO 2021	159.00
La Spinetta Castagnole delle Lanze IT Nebbiolo 95+ Pkte. Robert Parker 95+ Pkte. Galloni, 94 Pkte. Suckling	
SAINT-JOSEPH AC VIGNES DE L'HOSPICES 2021	72.50
E. Guigal Château d'Ampuis FR Syrah 96 Pkte. Robert Parker, 95 Pkte. Suckling	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC CLOS DES PAPES 2022	106.00
Paul Avril Châteauneuf-du-Pape FR Syrah, Grenache, Mourvedre 96 Pkte. Robert Parker, 94 Pkte. Wine Spectator	



schweizer winger im ausland

FRANKREICH

CHÂTEAU FAUGÈRES 2020	79.00
Silvio Denz Bordeaux, St. Emilion FR	
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	
CHÂTEAU LAFON ROCHET, 4 ^E CRU CLASSÉ 2018	95.00
Jacky Lorenzetti, St – Estèphe AC FR	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	
LE MERLE DE PÉBY FAUGÈRES 2021	85.00
St. Emilion, Grand Cru FR	
Cabernet Sauvignon, Merlot	
TERRE À TERRE GERS IGP 2017	64.00
Jan Schürmann, Domaine de Gensac, Gers / Armagnac FR	
Tannat, Malbec, Merlot	

ITALIEN

CHIANTI CLASSICO DOCG, BIO 2022	69.00
Castello La Leccia, Toskana IT	
Sangiovese	
GRATTAMACCO BOLGHERI SUPERIORE DOC 2021	125.00
Podere Grattamacco Biologico, Toskana IT	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	
MONTECUCCO ROSSO DOC RISERVA 2021	58.00
Castello Colle Massari, Toskana IT	
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo	

SPANIEN | PORTUGAL

12 UVAS DA LA SUERTE CIRIANZA, DO UTIEL – REQUENA DOP	52.00
Casa lo Alto 2021 Spanien	
Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon	
BÚFALO NOBLE RESERVA DO TORO 2021	69.00
Bodega y Viñedos Spanien	
Tempranillo	
TINTO DO OVO 2021	72.00
Quinta das Marias, Dão Portugal	
Alfrocheiro	

alkoholfrei

«GANSgutes-WASSER» energetisiert & gekühlt

Für unser Brunnenwasser verrechnen wir einen pauschalen Unkostenbeitrag von CHF 3.00 pro Person. Das erste Wasser wird von uns serviert. Danach haben Sie die Möglichkeit, unser Brunnenwasser weiterhin kostenlos aufzufüllen.

pro Person 3.00

«GANSgutes-WASSER» serviert

	3dl	5dl	10dl
mit Kohlensäure	3.80	5.80	7.80
ohne Kohlensäure		5.80	7.80

HUUSGMACHT

«IS-TEE»		6.50	9.50
«DAMIANS» INGWER DRINK	5.50		

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

		33cl
ELMER MINERALWASSER still & laut		5.00
SINALCO COLA COLA ZERO		5.00
ELMER CITRO SINALCO ORANGE		5.00
APFELSCHORLE		5.00
PEPITA Grapefruit		5.00
RIVELLA BLAU ROT		5.00
ZÄMÄ Getränk aus Schweizer Bergkräutern		6.00

GENTS

TONIC BITTER LEMON GINGER ALE	20cl	5.50
ORANGENSAFT	3dl	5.50
TOMATENSAFT	2dl	5.50

SIRUP

	3dl
TAUSENDSASSA Honig & Thymian	4.00
EWIGI LIEBI Himbeer- & Lavendelblüten	4.00
SCHMUNZEL MINZ SIRUP Minze & Birne	4.00

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

bier

APPENZELLER BIER VOM FASS

	2dl	3dl	5dl
QUÖLLFRISCH LAGER HELL	4.00	5.00	7.00
Mild, leicht fruchtig			
QUÖLLFRISCH NATURTRÜB	4.00	5.00	7.00
Fruchtig, hefiger Charakter			

APPENZELLER BIER AUS DER FLASCHE

LEERMOND (alkoholfrei)	33cl	5.50
Malzig, süsslich, leicht		
GINGER BEER (alkoholfrei)	33cl	6.50
Unverwechselbarer Geschmack mit angenehmer Schärfe		
WEIZENBIER 5.2% vol.	50cl	7.50
Bananen-Nelkenaroma (hefig), würzig, frisch-fruchtig		
SCHWARZER KRISTALL 5.5% vol.	33cl	6.50
Vollmundig, Röstaromen, leicht melassig, schwarze Schokolade		
INDIAN PALE ALE IPA 6.0% vol.	33cl	6.50
Vollmundig, hopfenaromatisch mit einem Duft von Zitrusnoten und exotischen Früchten		
GINGER BEER 2.4% vol.	33cl	6.50
Unverwechselbarer Geschmack mit angenehmer Schärfe		
VINTAGE SOUR BEER 4.0% vol.	75cl	15.00
Dieses nach traditionellem Rezept gebraute Bier besticht durch milde Säure und die Veredelung mit frischem Himbeersaft. Ein Erlebnis für jeden Bierliebhaber!		

APFELWEIN

RAMSEIER SUURE MOSCHT KLAR 4% vol.	49cl	7.50
RAMSEIER SUURE MOSCHT KLAR (alkoholfrei)	49cl	7.50

spirituosen

GIN TONIC

	4cl
MUH GIN 40% vol.	8.00
GIN 27 43% vol.	8.50
XELLENT SWISS EDELWEISS GIN 40% vol.	8.00
EDELWHITE GIN 42% vol.	9.00
GENTS TONIC Aufpreis pro Flasche	5.00

VODKA | WHISKY

	4cl
XELLENT SWISS VODKA 40% vol.	8.00
VODKA ORANGE	12.50
GOLDWÄSCHER PURE RYE WHISKY 43% vol.	9.00

LIKÖR

	4cl
RAHMLIKÖR 9050 18% vol.	8.50
RAHMLIKÖR 18% vol.	8.50
TSCHINSCHA INGWER 25% vol.	8.50
NOCINO TICINESE 30% vol.	8.50
NUSSELER - WALNUSSLIKÖR 28% vol.	8.50
MARILLEN-APRIKOSEN 30% vol.	8.50
WILLIAMSBRAND Urs Hecht 32% vol.	8.50
ALPENBITTER 29% vol.	8.50
HASELNUSSLIKÖR 21% vol.	8.50

FRUCHTBRÄNDE BARRIQUE 40% Urs Hecht

	2cl
VIEILLE ABRICOT	9.00
VIEILLE WILLIAMS	9.00
VIEILLE PRUNE	9.00
KIRSCH TERESA	9.00
BERNERROSEN APFEL	9.00

GRAPPA

2cl

GRAPPA ELISI 43% vol. (Berta Distillerie)	9.00
SASSI GROSSI 42% vol. (Gialdi Vini SA)	8.00
MERLOT TICINO BARRIQUE 41% vol. (Urs Hecht)	9.00
GRAPPA (Angelo Delea)	
VECCHIA ISABELLA 43% vol.	7.50
LA BIONDA 40% vol.	10.00
LA BIANCA 40% vol.	9.00
LA BRUNA 40% vol.	11.00

SÄNTIS MALT WHISKY

2cl

EDITION KAMOR 48% vol.	14.00
Begeistert mit feinen Rauchnoten, Vanille und Toffee Aromen. Vollmundig, mit Anklängen von torfiger Blumenerde und Virginia-Tabak. Der lange, ausgewogene Abgang verbindet Rauch und malzige Süsse. Ein Whisky für Freunde charaktervoller Eleganz.	
«HIMMELBERG» 43% vol.	11.00
Leicht und fruchtig, welcher im Gaumen sein wahres Gesicht mit würzigen und holzigen Aromen zeigt. Das Geheimnis liegt in der Umlagerung vom Bierfass in verschiedene Weinfässer.	
«GOLFER'S» BIRDIE WATER, 6 years 45% vol.	13.00
Ein schönes Spiel - würzig süsse Noten aus jahrzehntealten Bierfässern vereinen sich in diesem Single Malt mit fruchtigen Akzenten aus ehemaligen Sherryfässern zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.	
«ALPSTEIN19» SHERRY FINISH 48% vol.	17.00
Eine präsenste Malzigkeit wird von wenigen Sherryaromen umwoben, Rosinen und etwas dunkle Schokolade runden das Bouquet ab. Der Abgang ist weich und rund, etwas schwarzer Pfeffer und Gewürznelke mit deutlichen Sherrynoten, die bis zum Schluss präsent bleiben.	
SMOKE & PEAT - COGNAC CASK 50.3% vol.	15.00
Schon der erste Schluck taucht den Gaumen in einen süss-würzigen Rauch, der alles umfängt. Eine diskrete Traubigkeit mit blumigen Anklängen vom Cognac schwingt mit. Mächtiger, ewiger Abgang der einem in einer feinen Erinnerung an ein erlöschendes Lagerfeuer über Rauch sinnieren lässt.	

warmer genuss

KAFFEE

Alle Getränke sind auch koffeinfrei erhältlich

KAFFEE CREME ESPRESSO RISTRETTO	4.70
ESPRESSO DOPPIO	7.00
CAPPUCCINO LATTE MACCHIATO	5.80
ESPRESSO MACCHIATO	5.20
SCHALE	5.30
KAFFEE SCHNAPS (Urs Hecht)	
Pflümli Zwetschge Chrüter Kirsch Birnenbrand	6.80
CORRETTO GRAPPA	6.50

TEE

SIROCCO TEA	7dl
100% biologischer Tee – offen serviert in der Teekanne	7.80
MOROCCAN MINT – Bio-Minztee	
GINGER LEMON DREAM – Bio-Kräutertee	
ROOIBOS TANGERINE – Bio-Rotbusch-Tee mit Tangerine	
JASMINE DRAGON PEARLS – handgerollter Bio-Grüntee mit Jasminduft	
PIZ PALÜ – Bio-Kräutertee aus der Schweiz	
JAPANESE SENCHA – Bio-Grüntee	
RED KISS – Bio-Früchtetee	
CEYLON SUNRISE – Bio-Schwarztee aus Ceylon	
BLACK CHAI – Bio-Schwarztee mit Gewürzen	
CAMOMILE ORANGE BLOSSOMS – Bio-Kamillentee mit Orange	

MILCHGETRÄNKE

OVI heiss kalt	4.80
CAOTINA heiss kalt	4.80

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

woher kommen unsere produkte

FISCH

Fischerei Hofer, Oberkirch

FLEISCH | WURST

Metzgerei Aerne, Sursee
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen
Traita fina, Lenzburg
Transgourmet Schweiz

KÄSE

Käserei Kleinstein, Werthenstein

GEMÜSE | FRÜCHTE

Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau
Hofladen Thürig, Eich – Gemüse/Kürbis
Sonnhaldenhof, Wohlen

HANDGEMACHTE PASTA

Safra Genuss-Manufaktur, Luzern

MILCHPRODUKTE

Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau

EIER

Blum Eier AG, Gunzwil

OLIVENÖL

CRI·MI·CRI Trade Streun Keller, Mollis

BACKWAREN | BROT

Bäckerei Koller, Sursee
Bäckerei Fischer, Sursee

HONIG

Von Imkereien aus der Zentralschweiz

GLACÉ

Kalte Lust, Olten

gut zu wissen

IHEIMISCH USSER HUUS

Mit unserem Catering bringen wir Qualität und liebevolle Gastfreundschaft direkt zu Ihnen – an Ihre Wunschlocation, zu Ihnen nach Hause oder ins Büro.

Persönlich beraten, professionell geplant, mit viel Leidenschaft zubereitet und zuverlässig umgesetzt.

Jeder Event gestalten wir individuell nach Ihren Wünschen und beraten Sie persönlich, damit alles genau so wird, wie Sie es sich vorstellen.

Unsere Werte, die Ihren Anlass besonders machen und uns auszeichnen:

🌿 Herzlichkeit

🌿 Professionalität

🌿 Gastfreundschaft

🌿 Regionale und saisonale Küche

🌿 Persönliche Beratung & gemeinsame Umsetzung

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie eine unbeschwerte, genussreiche Zeit. Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest.

Wir freuen uns sehr auf Ihre unverbindliche Anfrage.

Ihr Team vom

iheimisch
restaurant &
catering