

Menu

Per l'aperitivo

Pane all'aglio

Treccia
Burro all'aglio con paprica affumicato 14.50

Piatto d'antipasti

Salsiccia di maiale affumicata con formaggio di Sbrinz • prosciutto crudo
Prosciutto cotto per 1 23.00
Formaggio di montagna per 2 28.50
Cetriolini • pane per 3 37.00

Tortino di formaggio fatta in casa

«Finché ha»
Quiche di formaggio • chutney di pera 16.50
Con insalata 25.00

Insalate è zuppe


Insalata verde «Schiff»

Insalata verde stagionale • ravanella
Carotte • cetrioli • semi misti
Grissini • salsa balsamico 12.80

Insalata invernale

Barbabietola arrostita • cavolo riccio
Sedano • pistacchi
Filetti d'arancia
Salsa di miele e mostarda 18.00

Salsa d'insalata fatta in casa

Francese • balsamico
Miele e mostarda 

Zuppa del giorno 11.00 14.50

Zuppa di funghi misti

Funghi misti di Kerns
Olio di semi di zucca
Grissini 14.50

Antipasti

Tatare di manzo svizzero

Toast • burro 70g 29.00
Guarnizione classica 140g 37.00
Con patatine fritte + 8.50

Salmone marinato

Insalata di bietola • ravanella
Semi di zucca
Vinaigrette al miele e mostarda 24.50

Vegetariano e vegano

Pasta cornetti di Kerns

Cornetti • trio di funghi
Rucola • radicchio rosso
Formaggio di Sbrinz 29.50

Curry di verdura

Verdure del giorno • riso di Jasmin
Salsa di curry madras e latte di cocco 28.50

Fondue Moitié-Moitié 200g

Dal «caseificio di Marsens» (Friburgo)
Gruyère • Vacherin
Pane • patatine
Disponibile da 2 persone o più / per persona 35.00

Pesce

Fish & Chips

Filetto di ombrina impanati
Salsa tartare allo zafferano piccola 32.00
Patatine fritte o insalata grande 37.00

 senza latticini  senza glutine  vegano


**Cucina calda in tutto
Dalle 11:00 alle 23:00**



Alla griglia Southbend-Broiler

Le nostre carni alla griglia vengono preparate nel "Southbend-Broiler". La Griglia con temperature di 800°C caramella lo zucchero della carne. Si sviluppa un esterno croccante con un interno saporito.


Tempo di attesa sono circa 20 minuti.

-  **Rib Eye Steak** 250g
Purè di patate e verdura 60.00
-  **Filetto di manzo** 200g
Patatine fritte al tartufo • verdura 69.00
-  **Cotoletta di vitello** 350g
Patatine fritte al tartufo • verdura 85.00

Con ogni carne portiamo:

Burro alle erbe • salsa bruna al merlot

Volete un contorno diverso?
Da chiedere al cameriere!

 Questi piatti sono disponibile:
dalle 11.00h alle 14.00h
e
dalle 18.00h alle 22.00h

Tutti i piatti principali sono disponibili anche come
piatto fitness. Può essere ordinato con una
guarnizione d'insalata.

Maiale

Salsiccia di maiale fatta in casa 220g

Secondo la ricetta della famiglia Wiesner

- Salsa di cipolle
- Con pane 25.00
- Patatine fritte o roesti 30.00

Polpette di maiale

- Purè di patate • verdure piccola 29.50
- Salsa bruna grande 34.50

Pancia di maiale croccante

- Riso Jasmin • verdure
- Salsa « Sambal-Yaya » 36.00

Cordon Bleu di maiale

- Trio di formaggio
- Prosciutto di campagna
- Patatine fritte • verdure 36.50

Pulled pork sammy

- Treccia • patatine fritte
- Insalata coleslaw con rafano 36.50

Vitello, manzo e agnello

Ähti Lozärner Chögelipastete

- Vol-au-vent Lucernese
- Ragù di vitello allo zafferano
- Funghi • uvette • piselli al burro 42.00

Guancia di manzo brasata

- Salsa bruna al merlot • verdure
- Purè di patate 38.00

Masala-curry d'agnello

- Cipolle • riso Jasmin
- Chutney di pera 37.00

Dolci

Sara's brownies fatto in casa

Accompagnato con crema doppia di Gruyère 16.00

Frittelle di mele

Zucchero di cannella • gelato alla vaniglia 15.00

Meringa originale di Kemmeriboden-Bad

Gelato alla vaniglia • gelato di fragola • crema doppia di Gruyère 17.50

Caffè freddo alla maniera del "Schiff"

2 palline di gelato alla vaniglia • caffè • panna montata 14.50
Con un po' di Kirsch, Baileys o vielle prunes + 2.50

Affogato

1 pallina di gelato alla vaniglia • espresso 9.80

Coupe Wasserturm

3 palline di gelato alla vaniglia • salsa cioccolato 14.50
Panna montata • mandorle arrostiti

Mini coupe con 2 palline di gelato alla vaniglia 11.50

Sorbetto Colonello

2 palline di sorbetto al limone • vodka 14.50

Palline di gelato a scelta

Vaniglia • fragola • cioccolato • caffè • sorbetto al limone per pallina 4.50

Porzione di panna montata

1.70

Dichiarazione di provenienza:

Manzo, vitello, maiale, pollo • Svizzera
Agnello • Australia / Nuova Zelanda

Salmone marinato • Scozia / Norvegia
Ombrina • Grecia / Turchia

Uova, prodotti di latte • Svizzera, Lucerna
Parmigiano • Italia

Treccia, pane, toast, vol-au-vent • Svizzera, Lucerna
Pane senza glutine • Spagna

La ringraziamo per un feedback



Siete pregati di informare il cameriere di qualsiasi allergia o intolleranza, prima di ordinare.

Tutti i prezzi sono espressi in Franchi Svizzeri (CHF), IVA inclusa.