

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 • ravanello
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

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 • ravanello	
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	
Patatine fritte o insalata	piccola 32.00
	grande 37.00

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 disponibili:
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	36.00
Salsa « Sambal-Yaya »	

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

Ächti 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 prune

+ 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 arrosto

11.50

Mini coupe con 2 palline di gelato alla vaniglia

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.