

Menu

Per l'aperitivo

Pane all'aglio

Baguette	
Burro all'aglio	14.50

Piatto d'antipasti


Prosciutto crudo • salame cacciatorino	
Prosciutto cotto	per 1 23.00
Formaggio di montagna	per 2 29.00
Cetriolini • pane	per 3 37.00

Insalata di spinaci




Spinaci freschi • rucola • insalata verde	
Cipolla rossa • pomodori • erbe fresche	
Semi di melograno • crostini	
Salsa a scelta	16.50

Salsa d'insalata fatta in casa

Francese • balsamico

Vinaigrette ai frutti di bosco e lime 

Zuppe

	piccolo	grande
Zuppa del giorno	11.00	14.50
Da chiedere al cameriere!		
Crema di piselli e menta  		14.50
Crema di pomodoro 		15.00
Con una goccia di gin		

Piatti freddi

Tatare di manzo svizzero

Toast • burro	70g	30.00
	140g	37.00
Con patatine fritte		+ 8.00

Insalata "Schiff"

Insalata verde stagionale • olive • erbe	
Crostini • cetrioli • pomodorini	
Salsa a scelta	17.50
Con cubetti di feta	26.00
Con petto di pollo	29.80
Con gamberi	33.00

Insalata di salsiccia e formaggio

Cervelat • formaggio di montagna	
Cetriolini • pomodorini	
Insalata verde	24.50

Vegetariano e vegano

Gnocchi della casa

Salsa di pecorino • pesto di rucola	
Pinoli arrosti	28.50

Curry di verdura

Verdure del giorno • riso Jasmin	
Salsa al 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

Luccio perca fritto in pastella di birra

Salsa tartare	piccolo	32.00
Patatine fritte o insalata	grande	37.00

Gamberi marinati in Teriyaki

Crema di fagioli bianchi	
Riso di Jasmin • verdure misti	36.00




**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 • verdure del giorno 60.00
-  **Filetto di manzo** 200g
Patatine al rosmarino • verdure 69.00
-  **Filetto di branzino al cartoccio**
Capperi • olive • pomodori
Riso Jasmin • verdure del giorno 39.00

 Questi piatti sono disponibili:
Dalle 11.00h alle 14.00h
è
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
- Con patatine fritte o roesti 30.00
- Con insalata verde 30.00

- Polpette di maiale**
- Purè di patate • verdura piccola 29.50
- Jus di carne grande 34.00

- Pancia di maiale croccante**
- Riso di Jasmin • verdure
- Salsa "Sambal Yaya" 36.00

- Cordon Bleu di maiale**
- Trio di formaggio
- Prosciutto di campagna
- Patatine fritte • verdure 37.00

Vitello, manzo e pollo

- Straccetti di vitello alla Zurighese**
- Salsa di funghi alla panna
- Roesti 44.00

- Ähti Lozärner Chögelpastete**
- 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 39.00

- Mezzo pollo nel cestino**
- Patatine fritte
- Salsa Aioli • salsa piccante 29.50

Torta di frutta con granella «fino esaurimento»	
Guarnizione di frutti • panna montata	12.00
Con una pallina di gelato alla vaniglia	+ 3.00
Parfait al lime	
Composta di rabarbaro • panna montata	15.00
Frittelle di mele	
Zucchero di cannella • gelato alla vaniglia	15.00
Meringa originale di Kemmeriboden-Bad	
Gelato alla vaniglia • gelato alla fragola • panna montata	15.50
Affogato	
1 pallina di gelato alla vaniglia • espresso	9.80
Coppa Sweet Harmony	
1 pallina di gelato al cioccolato • 1 pallina di gelato alla vaniglia	
Salsa al caramello • panna montata • noci caramellate	14.50
Coppa Wasserturm	
3 palline di gelato alla vaniglia • salsa cioccolato	
Panna • mandorle	14.50
Coppa piccola con 2 palline di gelato alla vaniglia	11.50
Sorbeto Colonello	
2 palline di sorbetto al limone • vodka	14.50
Palline di gelato a scelta	
Vaniglia • fragola • cioccolato • caffè • sorbetto al limone	per pallina 4.70
Porzione di panna montata	1.70

Dichiarazione di provenienza:

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

Luccioperca • Estonia
 Gamberi • Vietnam
 Branzino • Turchia / Grecia

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

Baguette, 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.