Menu

Per l'aperitivo

Pane all'aglio
Baguette
Burro all'aglio fatto in casa 14.50

Piatto d'antipasti
Variazione di carne essiccata
Formaggio di montagna per 1 23.00
Cetriolini • pane per 2 29.00
per 3 37.00

Zuppa di patate con salsicce
Zuppa di patate con rosmarino
Salsicce di maiale • erba cipollina 19.50

Insalate e zuppe

Insalata verde
Insalata verde • semi di girasoli
Salsa a scelta 12.80

Insalata mista
Insalata verde
Variazione d'insalate di verdura
Salsa a scelta 14.50

Insalata invernale
Carciofi • semi di melograno
Olive • noci • salsa balsamico 18.50
Con formaggio di capra +6.00

Salsa d'insalata fatta in casa
Francese • balsamico
Arancia-mango

	piccolo	grande
Zuppa del giorno	11.00	14.50

Zuppa di patate al rosmarino
Zuppa di patate al rosmarino
Gambero fritto • erba cipollina 17.00

Antipasti

Tatare di manzo Svizzero
Toast • burro 70g 30.00
140g 37.00
Con patatine fritte + 8.50

Trota marinata
Finocchino • ribes rosso
Misto di noci • insalata verde
Salsa d'arancia-mango 24.50

Vegetariano

Ravioli con porcini e taleggio
Burro e salvia • funghi porcini
Parmigiano 32.00

Risotto alla zucca
Crema di zucca • semi di zucca
Crostini di amaretti • parmigiano 29.50

Fondue Moitié-Moitié 200g
Dal „caseificio de 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

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 • verdure 60.00

Filet de bœuf 200g
Patatine fritte • verdure 69.00

Flank-Steak 200g
Patatine fritte • verdure 42.00

Filetto di branzino al cartoccio
Limone • carciofi • olive
Riso Jasmin • verdure 39.00

Con ogni carne portiamo:

Burro alle erbe • salsa bruna

Volete un contorno diverso?
Da chiedere al cameriere!

Questi piatti sono diponibile:
Dalle 11:00 alle 14:00
è
Dalle 18:00 alle 22:00

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 alle cipolle
Con pane 25.00
Con patatine fritte o roesti 30.00

Polpette di maiale
Purè di patate • verdura piccolo 30.00
Salsa bruna grande 35.00

Pancia di maiale croccante
Riso di Jasmin • verdure
Salsa Sambal-Yaya 37.50

Cordon bleu di maiale
Trio di formaggi
Prosciutto di campagna
Patatine fritte • verdure 39.00

Vitello, manzo e pollo

Sminuzzato di fegato di vitello
«fino esaurimento»
Aromatizzato con salvia
Roesti 42.00

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

Ächti Lozärner Chögelipastete
Vol-au-vent Lucernese
Ragù di vitello allo zafferano
Funghi • uvetta • piselli al burro 43.00

Guancia di manzo brasata
Salsa bruna • verdura
Purè di patate 39.80

Mezzo pollo nel cestino
Patatine fritte
Salsa Aioli • salsa piccante 31.00

Restaurant Schiff GmbH Unter der Egg 8 6004 Luzern
+41 41 220 22 02 www.schiff.lu contact@schiff.lu

Schiff
Wirtsstube & Wirtskeller
Unter der Egg · Luzern

Dolci

Mousse au chocolat
Panna doppia di Gruyère • datteri ripieni • chip di mela 15.00

Frittelle di mele
Zucchero di cannella • gelato alla vaniglia 15.00

Tortino di cioccolata tiepida
Mango marinata • sorbetto di mango 16.00

Crème brûlée alla fava di Tonka 14.50

Affogato
1 pallina di gelato alla vaniglia • Espresso 9.80

Coppa Wasserturm
3 palline di gelato alla vaniglia • salsa cioccolato
Panna • mandorle 15.00
Coppa piccola 12.00

Coppa Kehrsitten
1 pallina di gelato alla vaniglia • 2 pallina di gelato alle prugne
Prugne marinate • panna 15.00
Coppa piccola 12.00

Sorbetto Colonello
2 palline di sorbetto al limone • Vodka 15.00

Palline di gelato a scelta
Vaniglia • fragola • cioccolato • caffè • prugne
Sorbetto al limone • sorbetto al mango per pallina 4.80

Porzione di panna montata 1.80

Dichiarazione di provenienza:

Manzo, vitello, maiale, pollo • Svizzera

Trotta • Italia
Luccio perca • Germania
Branzino • Turchia / Grecia
Gamberi • Vietnam

Uova, prodotti di Latte • Svizzera, Lucerna
Taleggio, parmigiano • 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.