

Salate und Suppen

Schiff-Salat

Saisonale Blattsalate • Kürbiskerne • Kräuter
 Croûtons • Honig-Senf-Vinaigrette 12.50

007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherry-Tomaten
 Croûtons • Kerne • Bergkäse • Dressing nach Wahl 18.50

Wintersalat

Kabissalat • Rübli • Speck • Baumnüsse
 Orangenfilets • Honig-Senf-Vinaigrette 18.00

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Honig-Senf-Vinaigrette 

	klein	gross
Tagessuppe		
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	10.50	14.00
Pilz-Latte-Macchiato		
Pilzcremesuppe • Rahmhaube		14.50
Rindsbouillon 		
Mit Schweizer Eigelb		12.50

Snacks und Vorspeisen

Knobli-Brot

Halbes Parisette-Brot • Knoblauchbutter 13.50

Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Rauchspeck	für 1	22.00
Bergkäse • Essiggurken • Brot	für 2	27.00
	für 3	36.00

Schweizer Rindstatar

Toastbrot • Butter	70g	28.00
	140g	37.00
Mit Portion Pommes Frites		+8.00

Markbein mit Kräuterstreusel (20 Minuten Wartezeit)

Kräuter-Streusel • Honig-Senf-Vinaigrette
 3erlei Gewürzsalze • Hausbrot 21.50

Randencarpaccio

Ziegenfrischkäse • Apfel • Olivenöl 19.50

Mezzelune (als Vorspeise)

Kürbis-Amaretti-Ricotta-Füllung • Oregano-Öl 24.50

Aus dem Southbend-Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend-Broiler zubereitet.
Dieser 800°C heisse Grill karamellisiert den Fleischzucker;
es entsteht eine wunderbar knusprige Kruste mit saftigem Kern.

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von etwa zwanzig Minuten.

Côte de Bœuf « Gentlemen's Cut » 400g Drei Wochen am Knochen gereift Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet	79.00
Rib Eye Steak 300g Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet	67.00
Rindsfilet 200g Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet	69.00
Landschweinskotelett mit Speckschwarte 350g Mit Käse-Spätzli und kleinem Gemüse-Bouquet	49.00

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter • Jus
Dreierlei Spezial-Salze

Gerne können Sie auch eine andere Beilage auswählen!
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Kalb, Rind und Poulet

Geschnetzelte Kalbsleber	41.00
Röstzwiebeln • goldbraune Rösti	
Ähti Lozärner Chögelipastete	41.00
Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen • Brätkügeli Champignons • Sultaninen • Butter-Erbsli	
Kalbfleisch-Röllchen	49.00
(20 Minuten Wartezeit) Schinkenfüllung • Cornichons • Jus Spätzli • Marktgemüse	
Geschmorte Rindsbäggli	36.00
Jus • Kartoffelstock • Gemüse	
Halbes Poulet im Körbli	30.00
Pommes Frites • Senf-Sauce • pikante Sauce	

Fisch

	klein	gross
Zander-Knusperli im Bierteig gebacken		
Tartarsauce • Pommes Frites oder Blattsalate	32.00	36.00
Saiblingilet Luzerner Art		
Jus • Tomatenwürfel • Kapern Reis • Spinat		36.00

Vom Schwein

	klein	gross
Hausgemachte Schweinsbratwurst 220g Nach dem Rezept der Familie Wiesner Zwiebelsauce Mit Hausbrot Spätzli oder goldbraune Rösti		25.00 29.80
Handgeformte Hacktätschli Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Marktgemüse	29.00	34.00
Krosser Schweinebauch Spätzli • Marktgemüse		34.00
Der Klassiker – panierte Schnitzel Pommes Frites • Marktgemüse		32.00

Fleischlos glücklich

Spätzli-Pfanne Hausgemachte Spätzli • Wurzelgemüse Bergkäse • Rahmsauce • Zwiebelschwitze		29.80
Mezzelune Kürbis-Amaretti-Ricotta-Füllung • Oregano-Öl		31.00
Gemüse-Curry im Reisring   Rotes Gemüse-Curry • Kokosmilch • Basmati-Reis		29.00

Süsses zum Abschluss

Tagesdessert		
Fragen Sie unsere Mitarbeiter		12.50
Hausgemachter Luzerner Lebkuchen		
Vanilleglace • Schlagrahm		14.50
Warme Apfelchüechli		
Zimtzucker • Vanilleglace		14.50
Original Kemmeriboden-Bad Meringue		
Vanilleglace • Erdbeerglace • Schlagrahm		15.50
Eiskaffee		
2 Kugeln Moccaglace • Kaffee • Schlagrahm		13.00
Affogato		
1 Kugel Vanilleglace • Espresso		9.50
Coupe Wasserturm		
3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce		
Rahm • Mandelsplitter		14.50
Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace		11.50
Sorbet Colonel		
2 Kugeln Zitronensorbet • Wodka		13.00
Kugel Glace nach Wahl		
Erdbeere • Vanille • Schokolade • Mocca		
Zitronensorbet	pro Kugel	4.50
Portion Rahm		1.70



Zu guter Letzt

Alle Preise in Schweizer Franken,
inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Sämtliche Gerichte können auch mit Blattsalaten bestellt werden.

 = glutenfrei

 = laktosefrei

 = vegan

Herkunftsdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet • Schweiz

Zander • Estland
Saibling • Island

Eier, Milchprodukte • Luzern / Schweiz
Parmesan • Italien

Parisetten, Hausbrot, Toast, Pastetli • Luzern / Schweiz
Glutenfreies Brot • Spanien