

Speisekarte

Snacks und Apéro

Knobli-Brot

Halbes Parisette-Brot
Knoblauchbutter 13.50

Schiffplättli

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

Schiff-Fäustel für zwischendurch

Parisette Brot • paniertes Schnitzel
Tartar-Sauce • Cornichons 19.50

Salate und Suppen

Schiff-Salat

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

007 – geschüttelt, nicht gerührt

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

Wintersalat

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

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico

Honig-Senf-Vinaigrette 

klein gross

Tagessuppe 10.50 14.00

Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Pilz-Latte-Macchiato

Pilzcremesuppe • Rahmhaube 14.50

Rindsbouillon

Mit Schweizer Eigelb 12.50

Vorspeisen

Schweizer Rindstatar

Toastbrot • Butter 70g 28.00
140g 37.00

Mit Pommes Frites + 8.00

Markbein mit Kräuterstreusel

(20 Minuten Wartezeit)
3erlei Gewürzsalze • Hausbrot
Honig-Senf-Vinaigrette 21.50

Randen-Carpaccio

Ziegenfrischkäse • Apfel
Olivenöl 19.50

Mezzelune (als Vorspeise)

Kürbis-Amaretti-Ricotta-Füllung
Oregano-Öl 21.50

Fleischlos glücklich

Hausgemachte Spätzli-Pfanne

Spätzli • Wurzelgemüse • Bergkäse
Rahmsauce • Zwiebelschwitze 29.80

Mezzelune an Oregano-Öl

Kürbis-Amaretti-Ricotta-Füllung 31.00

Gemüse-Curry

Rotes Gemüse-Curry • Kokosmilch
Basmati-Reis 29.00

Käse-Fondue Moitié-Moitié 200g

Aus der „Fromagerie de Marsens“ (Freiburg)
Gruyère • Vacherin
Brotwürfel • Gschwellti

Ab zwei Personen erhältlich / pro Person 34.00

Fisch

Zander-Knusperli im Bierteig

Tartarsauce klein 32.00
Pommes Frites oder Blattsalate gross 36.00

Saiblings-Filet Luzerner Art

Jus • Tomatenwürfel • Kapern
Reis • Spinat 36.00

Durchgehend warme Küche
von 11:30 bis 23:00



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
Pommes Frites • kleines Gemüse 79.00
-  **Rib Eye Steak** 300g
Pommes Frites • kleines Gemüse 68.00
-  **Rindsfilet** 200g
Pommes Frites • kleines Gemüse 69.00
-  **Landschweinkotelette
mit Speckschwarte** 350g
Käse-Spätzli • kleines Gemüse 49.00

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen

Kräuterbutter • Jus
Dreierlei Spezialsalze

Gerne können Sie auch eine andere Beilage auswählen!

Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

 Diese Gerichte sind erhältlich:
11.30h bis 14.00h
und
18.00h bis 22.00h

Alle Hauptgerichte sind auch als Fitness-Teller
mit Salatgarnitur anstelle der Beilage erhältlich.

Schiff-Hits vom Schwein

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

Kalb, Rind und Poulet

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



laktosefrei



glutenfrei



vegan

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

Zwei Kugeln Zitronensorbet • Vodka 13.00

Kugel Glace nach Wahl

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca • Zitronensorbet 4.50

pro Kugel

Portion Rahm

1.70

Herkunftsdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet • Schweiz

Zander • Estland
 Saibling • Island

Eier, Milchprodukte • Schweiz, Luzern
 Parmesan • Italien

Parisette, Hausbrot, Toast, Pastetli • Schweiz, Luzern
 Glutenfreies Brot • Spanien

Wir freuen uns über Ihr Feedback



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