

Menu

Per l'aperitivo

Pane all'aglio

Metà di Baguette
Burro all'aglio 13.50

Piatto di affettati della casa

Prosciutto crudo • pancetta affumicata
Cacciatore • formaggio per 1 22.00
Sottaceti misti • pane per 2 27.00
per 3 36.00

Schiff-Sandwich

Baguette • scaloppina di maiale impanata
Salsa tartare • cetriolini 19.50

Insalata è zuppe

Insalata della casa

Insalata verde • semi di zucca • crostini
Vinaigrette di senape e miele 12.50


007 – agitato, non mescolato

Insalata verde • verdure • crostini
Pomodori • semi misti
Formaggio • salsa a scelta 18.50

Insalata invernale

Cavolo • carote • pancetta
arancia • nocciola
Vinaigrette di senape e miele 18.00

Salsa d'insalata fatta in casa

Francese • balsamico
Vinaigrette di senape miele 

piccolo grande

Zuppa del giorno 10.50 14.00

Da chiedere al cameriere!

Macchiato ai funghi

Crema di funghi • panna 14.50

Brodo di manzo

Con giallo di uovo Svizzero 12.50

Antipasti

Tatare di manzo Svizzero

Toast • burro 70g 28.00
140g 37.00

Con patatine fritte + 8.00

Midollo al forno

(20 minuti di attesa)
3 sali speciali • pane
Vinaigrette di senape e miele 21.50

Carpaccio di barbabietola

Formaggio fresco di capra • mela
Olio di oliva 19.50

Mezzelune (come antipasto)

Ripieno di zucca, amaretti è ricotta
Olio all'origano 21.50

Vegetariano e vegano

Padella di Spaetzli

Spaetzli • verdure • formaggio
Crema • cipolle 29.80

Mezzelune con olio all'origano

Ripieno di zucca, amaretti è ricotta 31.00

Curry di verdure

Curry rosso di verdure • riso basmati
Latte di cocco 29.00

Fondue Moitié-Moitié 200g

Dal „caseificio di Marsens“ (Friburgo)
Gruyère • Vacherin
Pane • patatine
Disponibile da 2 persone o più / per persona 34.00

Pesce

Luccio perca fritto in pastella di birra

Salsa tartare piccolo 32.00
Patine fritte o insalata grande 36.00

Filetto di salmerino alla Lucernese

Salsa bruna • cubetti di pomodori
Capperi • riso • spinaci 36.00

**Cucina calda in tutto
dalle 11:30 alle 23:00**

Alla griglia

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 20 minuti.

-  **Côte de Bœuf**
„Gentlemen's Cut“ 400g
Maturazione sull'osso per tre settimane
Patatine fritte • verdura 79.00
-  **Rib Eye Steak** 300g
Patatine fritte • verdura 68.00
-  **Filetto di manzo** 200g
Patatine fritte • verdura 69.00
-  **Costoletta di maiale con la cotenna** 350g
Spaetzli al formaggio • verdura 49.00

Con ogni carne portiamo:

Burro alle erbe • salsa bruna
Tre sali speciali

Volete un contorno diverso?
Da chiedere al cameriere!

Questi piatti sono disponibile:
dalle 11.30h 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
Spaetzli o roesti 29.80
- Polpette di maiale**
Purè di patate • verdura piccolo 29.00
Salsa bruna grande 34.00
- Pancia di maiale croccante**
Spaetzli • verdura 34.00
- Scaloppine di maiale impanate**
Patatine fritte • verdura 32.00

Vitello, manzo e pollo

- Fegato di vitello alla veneziana**
Cipolla • roesti 41.00
- Ähti Lozärner Chögelipastete**
Vol-au-vent Lucernese
Ragù di vitello allo zafferano
Funghi • uvette • piselli al burro 41.00
- Involtino di vitello**
(20 minuti di attesa)
Ripieno con prosciutto • cetriolini
Salsa bruna • spaetzli • verdura 49.00
- Guancia di manzo brasata**
Salsa bruna • purè di patate • verdura 36.00
- Mezzo pollo nel cestino**
Patatine fritte
Salsa di senape • salsa piccante 30.00



senza latticini



senza glutine



vegano

Dolci

Dolce del giorno

Da chiedere al cameriere 12.50

Pan di zenzero Lucernese

Gelato alla vaniglia • panna montata 14.50

Frittelle di mele

Zucchero di cannella • gelato alla vaniglia 14.50

Meringa originale di Kemmeriboden

Gelato alla vaniglia • gelato di fragola • panna montata 15.50

Caffè freddo alla maniera del "Schiff"

2 palline di gelato al caffè • caffè fresco • panna montata 13.00

Affogato

1 pallina di gelato alla vaniglia • espresso 9.50

Coppa Wasserturm

3 palline di gelato alla vaniglia • salsa cioccolato 14.50

Panna montata • mandorle 11.50

Coppa mini con 2 palline di gelato alla vaniglia

Sorbetto colonello

2 palline di sorbetto al limone • vodka 13.00

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

Luccioperca • Estonia
 Salmerino • Islanda

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

Baguette, pane, toast, vol-au-vent • Lucerna
 Pane senza glutine • Spagna

Vi 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.