

Menù

Antipasti

Pane all'aglio

Metà di baguette

Burro all'aglio 13.50

Piatto di affettati della casa

Prosciutto crudo • pancetta affumicata

Cacciatorino • formaggio per 1 22.50

Sottaceti misti • pane per 2 28.00

per 3 37.00

Insalata verde estiva

Insalate verde stagionali • erbe

semi di melograno

Crostini • salsa a scelta 12.50

Salsa d'insalata fatta in casa

Francese • balsamico

Vinaigrette di arancia e mango 

Zuppe

piccola grande

Zuppa del giorno 10.50 14.50

Da chiedere al cameriere!

Zuppa di cavolo rapa e crescione

Cavolo rapa • crescione

Patate • latte di cocco 14.50

Brodo di manzo

Brunoise di verdure 12.50

Piatti freddi

Tatare di manzo svizzero

Toast • burro 70g 29.00

140g 37.00

Con patatine fritte + 8.00

Insalata colorata "Schiff"

Cetrioli • pomodorini • strisce di verdure

Insalata verde stagionale

Erbe fresche • semi di melograno

Crostini • salsa a scelta 16.00

Con cubetti di feta 26.00

Con strisce di petto di pollo 29.80

Con gamberettini 30.00

Insalata di pasta con pollo

Strisce di pollo fritte • crescione

Cornetti • verdure a dadini • erbe fresche

Cubetti di peperoni • frutta

Salsa al curry 29.80

Carpaccio di barbabietola

Formaggio fresco di capra

Aglio • olio d'oliva piccolo 19.50

Prezzemolo • rucola grande 25.50

Insalata di salsiccia e formaggio

Cervelat • formaggio Appenzeller

Cetriolini • pomodorini

Insalata verde 24.00

Vegetariano e vegano

Penne con pesto di barbabietola

Penne • foglie di spinaci freschi

Formaggio feta 28.50

Cavolfiore arrostito

Insaporito con paprika e curry

Aglio • patate al forno

Panna acida 26.50

Fondue Moitié-Moitié 200g

Dal „caseificio di Marsens“ (Friburgo)

Gruyère • Vacherin

Pane • patatine

Disponibile da 2 persone o più / per persona 34.50

 senza latticini  senza glutine  vegano

**Cucina calda in tutto
dalle 11:30 alle bis 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** 300g
Patate al forno • verdure 67.00

 **Filetto di manzo** 200g
Patate al forno • verdure 69.00

 **Côte de Bœuf
„Gentlemen's Cut“** 400g
Maturazione sull'osso per tre settimane
Patate al forno • verdure 79.00

 **Filetto di branzino al cartoccio**
Patate al forno • verdure 39.00

Con ogni carne portiamo:

Burro alle erbe • salsa bruna
Tre sali speciali


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
Con patatine fritte o roesti 30.00
Con insalata verde 30.00

Polpette di maiale

Purè di patate • verdura piccolo 29.50
Salsa bruna grande 34.00

Pancia di maiale croccante

Patatine fritte • verdure 34.00

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

Guancia di manzo brasata

Salsa bruna • purè di patate • verdure 38.00

Mezzo pollo nel cestino

Patatine fritte
Salsa di senape • salsa piccante 32.00

Pesce

Luccioperca fritta in pastella di birra

Salsa tartare piccolo 32.00
Patatine fritte o insalata grande 36.00

Filetto di salmerino alla Lucernese

Salsa bruna • cubetti di pomodori
Capperi • patate al forno • spinaci 37.50

Dolci

Torta al limone fatta in casa

Torta al limone • guarnizione di frutta • panna montata 14.50

Mousse di yogurt e limetta con amaretti

Yogurt • limetta • panna montata • amaretti 14.00

Frittelle di mele

Zucchero di cannella • gelato alla vaniglia 14.50

Meringa originale di Kemmeriboden-Bad

Gelato alla vaniglia • gelato di fragola • panna montata 15.50

Affogato

1 pallina di gelato alla vaniglia • espresso 9.80

Coupe Wasserturm

3 palline di gelato alla vaniglia • salsa cioccolato
Panna montata • mandorle 14.50

Mini coupe con 2 palline di gelato alla vaniglia 11.50

Sorbetto Colonel

2 palline di sorbetto al limone • vodka 14.50

Palline di gelato

Vaniglia • fragola • cioccolato • moca • 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
Branzino • Turchia

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

Baguette, pane, toast, vol-au-vent • 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.