

Vorspeisen

Knobli-Brot

Baguette • hausgemachte Knoblauchbutter 14.50

Z'Vieriplättli

Rohschinken • Landjäger • Buure Hamme	für 1	23.00
Bergkäse • Essiggurken • Brot	für 2	29.00
	für 3	37.00

Bunter Schiff-Salat

Bunte Blattsalate • Oliven • frische Kräuter
 Croûtons • Gurken • Cherry-Tomaten • Gemüsestreifen
 Dressing nach Wahl 17.50




Junger Spinatsalat

Junger Spinat • Rucola • gemischte Blattsalate
 Rote Zwiebeln • Tomaten • Granatapfel-Kerne
 Kräuter • Croûtons
 Dressing nach Wahl 16.50

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Beeren-Limetten Vinaigrette 

Suppen

	klein	gross
Tagessuppe Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	11.00	14.50
Erbsen-Minzen-Suppe  		14.50
Tomaten Suppe  Mit einem Schuss Gin		15.00

Kalte Gerichte und Salate

Schweizer Rindstatar Toastbrot • Butter			
	70g		30.00
	140g		37.00
Mit Portion Pommes Frites			+8.00
Bunter Schiff-Salat Bunte Blattsalate • Oliven • frische Kräuter Croûtons • Gurken • Cherry-Tomaten • Gemüsestreifen			17.50
Mit Feta-Käse-Würfel			26.00
Mit gebratenen Pouletbrust-Streifen			29.80
Mit gebratenen Riesencrevetten			33.00
Wurst-Käse-Salat  Cervelat • Bergkäse • Essiggurken • Cherry-Tomaten Blattsalatbeet			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.

Rib Eye Steak 250g Mit Kartoffelstock • Gemüse-Bouquet	60.00
Rindsfilet 200g Mit Rosmarinkartoffeln • Gemüse-Bouquet	69.00
Lammkarree im Kräutermantel Honig-Senfjus Mit Rosmarinkartoffeln • Gemüse-Bouquet	54.00
Wolfsbarsch mediterrane Art in der Folie Mit Kapern • Oliven • Tomaten Jasmin-Reis • Gemüse-Bouquet	39.00

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

Kalb, Rind und Poulet

Geschnetzelte Kalbsleber	41.00
Röstzwiebeln • goldbraune Rösti	
Kalbsgeschnetzeltetes Zürcher Art	44.00
Champignon-Rahmsauce • goldbraune Rösti	
Ähti Lozärner Chögelipastete	42.00
Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen • Brätkügeli Champignons • Sultaninen • Butter-Erbsli	
Geschmorte Rindsbäggli	39.00
Rotweinjus • Kartoffelstock • Gemüse	
Halbes Poulet im Körbli	29.50
Pommes Frites • Aioli Sauce • pikante Sauce	



Fisch

	klein	gross
Zander-Knusperli im Bierteig gebacken		
Tartarsauce • Pommes Frites oder Blattsalate	32.00	37.00
Gebratene Riesencrevetten		
Teriyaki Marinade • weisse Bohnencreme Jasmin-Reis • Gemüse-Bouquet		36.00

Vom Schwein

	klein	gross
Hausgemachte Schweinsbratwurst 220g Nach dem Rezept der Familie Wiesner Zwiebelsauce Mit Hausbrot Pommes Frites oder goldbraune Rösti Blattsalate		25.00 30.00 30.00
Handgeformte Hacktätschli Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Marktgemüse	29.50	34.00
Knuspriger Schweinebauch Jasmin-Reis • Gemüse • Sambal Yaya Sauce		36.00
Saftiges Cordon Bleu Dreierlei Käse • Buure-Hamme Pommes Frites • Gemüse		37.00

Fleischlos glücklich

Kartoffelgnocchi nach Art des Hauses Pecorino Sauce • Rucola Pesto Geröstete Pinienkerne		28.50
Vegi Curry   Madras-Curry-Kokosmilch-Sauce Frisches Marktgemüse • Jasmin-Reis		28.50

Süßes zum Abschluss

Hausgemachter saisonaler Streuselkuchen

«Es het solangs het»

Früchtegarnitur • Rahm 12.00
Mit einer Kugel Vanilleglace +3.00

Limetten-Parfait

Rhabarber Kompott • Schlagrahm 15.00

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace 15.00

Original Kemmeriboden-Bad Meringue

Vanilleglace • Erdbeerglace • Schlagrahm 15.50

Affogato

1 Kugel Vanilleglace • Espresso 9.80

Coupe Sweet Harmony

1 Kugel Schokoladenglace • 1 Kugel Vanilleglace
Karamellsauce • Rahm • karamellisierte Nüsse 14.50

Coupe Wasserturm

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce
Rahm • Mandelsplitter 14.50

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace 11.50

Sorbet Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet • Wodka 14.50

Kugel Glace nach Wahl

Erdbeere • Vanille • Schokolade • Mocca
Zitronensorbet

pro Kugel 4.70

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
Lamm • Australien / Neuseeland

Zander • Estland
Crevetten • Vietnam
Wolfsbarsch • Türkei / Griechenland

Eier, Milchprodukte • Luzern / Schweiz
Parmesan, Pecorino • Italien

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