Speisekarte

Snacks und Apéro

Knobli-Brot
Baguette
Hausgemachte Knoblauchbutter 14.50

Z'Vieri-Plättli
Verschiedenes Trockenfleisch
Bergkäse für 1 23.00
Essiggurken • Brot für 2 29.00
für 3 37.00

Kartoffelsuppentopf mit Wienerli
Rosmarin-Kartoffelsuppe • Paar Wienerli
Schalotten-Schnittlauch-Brunoise 19.50

Salate und Suppen

Schiff-Salat
Saisonale Blattsalate • Sonnenblumenkerne
Dressing nach Wahl 12.80

Buntgemischter Salat
Saisonale Blattsalate
Dreierlei marktfrische Gemüsesalate
Dressing nach Wahl 14.50

Wintersalat
Artischockenböden • Granatapfel-Kerne
Taggia-Oliven • Nüsse
Balsamico-Dressing 18.50
Mit Dallenwiller Ziegenkäse-Praliné +6.00

Hausgemachte Dressings
French • Balsamico
Orangen-Mango-Dressing

	klein	gross
Tagessuppe	11.00	14.50

Kartoffelsuppe mit Rosmarin
Gebratene Riesencrevette
Schalotten-Schnittlauch Brunoise 17.00

Vorspeisen

Schweizer Rindstatar
Toastbrot • Butter 70g 30.00
140g 37.00

Mit Pommes Frites + 8.50

Hausgebeizte Lachsforelle
Fenchel • Johannisbeeren
Gemischte Nüsse • Salatbeet
Orangen-Mango-Dressing 24.50

Vegetarische Gerichte

Steinpilz-Taleggio-Ravioli
Salbei-Butter • Steinpilze
Parmesan-Hobel 32.00

Kürbis-Risotto
Kürbiscreme • Kürbiskerne
Amarettini-Knusper • Parmesan 29.50

Käse-Fondue Moitié-Moitié 200g
Aus der „Fromagerie de Marsens" (Fribourg)
Gruyère • Vacherin
Brotwürfel • Gschwellti
Ab zwei Personen erhältlich / pro Person 35.00

Fisch

Zander-Knusperli im Bierteig
Tartarsauce klein 32.00
Pommes Frites oder Blattsalate gross 37.00

laktosefrei glutenfrei vegan

Durchgehend warme Küche
von 11:00 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.

Rib Eye Steak 250g
Kartoffelstock und Gemüse 60.00

Rindsfilet 200g
Pommes Frites und Gemüse 69.00

Flank-Steak 200g
Pommes Frites und Gemüse 42.00

Wolfsbarschfilet in der Folie
Zitronen • Artischocken • Oliven
Jasmin-Reis • Marktgemüse 39.00

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen
Kräuterbutter • Rotwein-Jus

Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage auswählen.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Diese Gerichte sind erhältlich:
11.00h 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
Pommes Frites oder Rösti 30.00

Handgeformte Hacktätschli
Kartoffelstock • Gemüse klein 30.00
Saucen-Seeli gross 35.00

Knuspriger Schweinebauch
Jasmin-Reis • Gemüse
Sambal-Yaya Sauce 37.50

Saftiges Cordon Bleu
Dreierlei Käse • Buure-Hamme
Pommes Frites • Gemüse 39.00

Kalb, Rind und Poulet

Frische Kalbsleber
«es het solangs het»
Mit Salbei aromatisiert
Goldbraune Rösti 42.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Champignon-Rahmsauce
Butter-Rösti 44.00

Ächti Lozärner Chögelipastete
Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen
Brätkügeli • Champignons
Sultaninen • Marktgemüse 43.00

Geschmorte Rindsbäggli
Jus • Kartoffelstock • Gemüse 39.80

Halbes Poulet im Körbli
Pommes Frites
Aioli Sauce • pikante Sauce 31.00

Restaurant Schiff GmbH Unter der Egg 8 6004 Luzern
+41 41 220 22 02 www.schiff.lu contact@schiff.lu

Schiff
Wirtsstube & Wirtskeller
Unter der Egg · Luzern

Süsses zum Abschluss

Schokoladenmousse aus Felchlin-Schokolade
Greyerzer Doppelrahm • gefüllte Datteln • Apfel-Chip 15.00

Warme Apfelchüechli
Zimtzucker • Vanilleglace 15.00

Lauwarmes Schoko-Küchlein
Marinierte Mango-Würfelchen • Mango Sorbet 16.00

Tonkabohnen Crème Brûlée 14.50

Affogato
1 Kugel Vanilleglace • Espresso 9.80

Coupe Wasserturm
3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce
Rahm • Mandelsplitter 15.00
Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace 12.00

Coupe Kehrsitten
1 Kugel Vanilleglace • 2 Kugeln Zwetschgenglace
Eingelegte Zwetschgen • Schlagrahm 15.00
Mini-Coupe mit je einer Kugel Glace 12.00

Sorbet Colonel
2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 15.00

Kugel Glace nach Wahl
Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca • Zwetschgen
Zitronensorbet • Mangosorbet pro Kugel 4.80

Portion Rahm 1.80

Herkunftsdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet • Schweiz

Lachsforelle • Italien
Zander • Deutschland
Wolfsbarsch • Griechenland, Türkei
Crevetten • Vietnam

Eier, Milchprodukte • Schweiz, Luzern
Taleggio, Parmesan • Italien

Baguette, 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.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.