

# Menu

## Snacks et apéro

### Pain à l'ail

Demi-baguette parisienne  
Beurre à l'ail 13.50

### Schiffplättli

Jambon cru • lard paysan  
Gendarme • fromage pour 1 22.00  
Cornichons • pain pour 2 27.00  
pour 3 36.00

### Schiff-Sandwich

Pain parisienne • escalope de porc panée  
Sauce tartare • cornichons 19.50

## Salades et soupes

### Salades vertes à la maison

Graines de potiron • herbes • croûtons  
Vinaigrette de moutarde et miel 12.50

### 007 – Au shaker, et pas à la cuillère

Salade • julienne de légumes • croûtons  
Tomates cerises • graines  
Fromage • sauce au choix 18.50

### Salade d'hiver

Chou blanc • carottes • lard  
Filets d'orange • noix  
Vinaigrette de moutarde et miel 18.00

### Dressings fait maison

Française • balsamique   
Vinaigrette de moutarde et miel

petit grand

**Potage du jour** 10.50 14.00

Demandez à notre personnel !

### Macchiato aux champignons

Champignons • crème fouettée 14.50

### Bouillon de bœuf

Avec jaune d'œuf suisse 12.50

## Hors-d'œuvre

### Tatare de bœuf suisse

Toast • beurre 70g 28.00  
140g 37.00

Avec pommes frites + 8.00

### Os à moelle au four

(20 minutes d'attente)  
Trio de sel • pain  
Vinaigrette de moutarde et miel 21.50

### Carpaccio de betterave rouge

Fromage frais de chèvre • pomme  
Huile d'olives 19.50

### Mezzelune (comme entrée)

Avec farce de potiron-Amaretti-ricotta  
Huile à l'origan 21.50

## Végétarien et végétalien

### Poêle de Spaetzli

Spaetzli • légumes • fromage  
Sauce à la crème • oignons 29.80

### Mezzelune avec huile à l'origan

Farce de potiron-Amaretti-ricotta 31.00

### Curry aux légumes

Curry rouge au légumes • riz basmati  
Lait de noix de coco 29.00

### Fondue Moitié-Moitié 200g

De la „Fromagerie de Marsens“ (Fribourg)  
Gruyère • Vacherin  
Pain • pommes de terre  
À partir de 2 portions / par personne 34.00

## Poisson

### Beignets de sandre à la bière frits

Sauce tartare petit 32.00  
Pommes frites ou des salades grand 36.00

### Filets d'omble à la Lucernoise

Jus • tomates concassées • câpres  
Riz • épinards 36.00

## Cuisine chaude en continu de 11:30 à 23:00



### Du Southbend-Broiler

Nos viandes sont grillées dans le Southbend-Broiler. Ce grill caramélise le suc de la viande à 800°C. Il se forme une magnifique croûte et reste juteux au milieu.

Le temps de préparation est de 20 minutes

#### ❁ Côte de Bœuf

„Gentlemen's Cut“ 400g  
Mûri pendant trois semaines à l'os  
Pommes frites • légumes 79.00

❁ Rib Eye Steak 300g  
Pommes frites • légumes 68.00

❁ Filet de bœuf 200g  
Pommes frites • légumes 69.00

❁ Côtelette de porc paysan  
Avec la couenne 350g  
Spaetzli au fromage • légumes 49.00

#### Chaque pièce de viande est accompagnée de :

Beurre aux herbes • jus de viande  
Trio de sel

Bien sûr, vous pouvez choisir un autre  
accompagnement !  
Demandez à notre personnel !

❁ Ces plats sont disponibles :  
11.30h à 14.00h  
et  
18.00h à 22.00h

Tous les plats principaux sont également  
disponibles sous forme d'assiette fitness avec des  
salades.

### Porc

**Saucisse de porc fait maison** 220g  
À la recette de la famille Wiesner  
Sauce à l'oignon  
Avec du pain 25.00  
Spaetzli ou roesti 29.80

**Boulettes de viande hachée**  
Pommes purées • légumes petit 29.00  
Jus de viande grand 34.00

**Poitrine de porc croustillante**  
Spaetzli • légumes 34.00

**Escalopes de porc panées**  
Pommes frites • légumes 32.00

### Veau, bœuf et poulet

**Émincé de foie de veau sauté**  
Oignons • roesti 41.00

**Ähti Lozärner Chögelpastete**  
Vol-au-vent Lucernois  
Ragoût de veau safrané  
Champignons • raisins • petit pois 41.00

**Roulade de veau**  
(20 minutes d'attente)  
Farci au jambon • cornichons • jus  
Spaetzli • légumes 49.00

**Joue de bœuf braisée**  
Jus • pommes purées • légumes 36.00

**Demi-poulet au panier**  
Pommes frites  
Sauce moutarde • sauce piquante 30.00

sans lactose sans gluten  
 végétalien

## Desserts

### Dessert du jour

Demandez à notre personnel !

12.50

### Pain d'épices Lucernois

Glace à la vanille • chantilly

14.50

### Beignets de pommes

Sucre à la cannelle • glace à la vanille

14.50

### Meringue originale de Kemmeriboden

Glace à la vanille • glace aux fraises • chantilly

15.50

### Café glacé

2 boules de glace au mocca • café • chantilly

13.00

### Affogato

1 boule de glace à la vanille • espresso

9.50

### Coupe Wasserturm

3 boules de glace à la vanille • sauce chocolat

Chantilly • amandes

14.50

Mini coupe avec 2 boules de glace à la vanille

11.50

### Sorbet Colonel

2 boules de sorbet au citron • vodka

13.00

### Boules de glaces

Vanille • fraise • chocolat • mocca • sorbet au citron

par boule 4.50

### Portion de chantilly

1.70

#### Déclaration de provenance :

Bœuf, veau, porc, poulet • Suisse

Sandre • Estonie  
Omble • Islande

Œuf, produits de lait • Lucerne, Suisse  
Parmesan • Italie

Baguette, pain, toast, vol-au-vent • Lucerne  
Pain sans gluten • Espagne

#### Nous serons contents pour un feedback



Si vous avez des allergies ou des intolérances, demandez s'il-vous-plaît à notre personnel.  
Il sera ravi de vous renseigner.