

# Speisekarte

## Snacks und Apéro

### Knobli-Brot

Zopfbrot			
Knoblauchbutter mit geräuchertem			
Paprika	14.50		

### Z'Vieri-Plättli

Rohschinken • Sbrinz-Chnebeli			
Buure Hamme • Bergkäse	für 1	23.00	
Essiggurken • Brot	für 2	28.50	

für 3 37.00

### Hausgemachter Käsekuchen

«Es het solangs het»			
Käsekuchen • Birnen-Chutney	16.50		
Mit Schiffsalat	25.00		

## Salate und Suppen

### Schiff-Salat

Saisonale Blattsalate • Radiesli • Rüebli			
Gurken • geröstete Kerne			
Knusperstange			
Balsamico Dressing	12.80		

### Wintersalat

Geröstete Randen • Federkohl			
Sellerie • Pistazien			
Orangen-Filets			
Honig-Senf Dressing	18.00		

### Hausgemachte Dressings

French • Balsamico			
Honig-Senf			

klein      gross

### Tagessuppe

11.00	14.50	
-------	-------	--

### Dreierlei Pilzsuppe

Kernser Edelpilze • Kürbiskern-Öl			
Knusperstange	14.50		

## Vorspeisen

### Schweizer Rindstatar

Toastbrot • Butter	70g	29.00
	140g	37.00
Mit Pommes Frites		+ 8.50

### Graved Lachs

Baby-Mangold-Salat • Radiesli		
Kürbiskerne • Honig-Senf-Dressing	24.50	

## Vegetarische Gerichte

### Kernser Jägerhörnli

Jägerhörnli • Dreierlei Kernser Pilze		
Rucola • Radicchio • Sbrinz-Hobel	29.50	

### Vegi-Curry

Grünes Gemüse • Jasmin-Reis		
Madras-Curry-Kokosmilch-Sauce	28.50	

### Käse-Fondue Moitié-Moitié

200g Aus der „Fromagerie de Marsens“ (Fribourg)		
Gruyère • Vacherin		
Brotwürfel • Gschwellti		

Ab zwei Personen erhältlich / pro Person 35.00

## Fisch

### Fish & Chips

Adlerfisch-Filet im Bierteig frittiert		
Safran-Tartaresauce	klein	32.00
Pommes Frites oder Blattsalate	gross	37.00



laktosefrei



glutenfrei



vegan

## 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  
Trüffel-Frites und Gemüse 69.00

**Kalbskotelette** 350g  
Trüffel-Frites und Gemüse 85.00

### Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen

Kräuterbutter • Tessiner Merlot-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 29.50
Saucen-Seeli	gross 34.50

### Knuspriger Schweinebauch

Jasmin-Reis • Gemüse	36.00
Sambal-Yaya Sauce	

### Saftiges Cordon Bleu

Dreierlei Käse • Buure-Hamme	
Pommes Frites • Gemüse	36.50

### Pulled Pork Sammy

Im Zopfbrot • Pommes Frites	
Meerrettich-Coleslaw-Salat	33.50

## Kalb, Rind und Lamm

### Ächti Lozärner Chögelipastete

Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen	
Brätkügeli • Champignons	
Sultaninen • Butter-Erbsli	42.00

### Geschmorte Rindsbäggli

Merlot-Jus • Kartoffelstock	
Wurzelgemüse	38.00

### Masala Lamm-Curry

Zwiebeln • Jasmin-Reis	
Birnenchutney	37.00

## Süßes zum Abschluss

<b>Sara's Homemade Brownies</b>		
Greyerzer Doppelrahm		16.00
<b>Warmer Apfelchüechli</b>		
Zimtzucker • Vanilleglace		15.00
<b>Original Kemmeriboden-Bad Riesen-Meringue</b>		
Vanilleglace • Erdbeerglace • Greyerzer Doppelrahm		17.50
<b>Old-School Eiskaffee</b>		
2 Kugeln Vanilleglace • Kaffee • Schlagrahm		14.50
Auf Wunsch mit Güggs (Kirsch, Baileys oder alti Buure-Zwätschge)	+	2.50
<b>Affogato</b>		
1 Kugel Vanilleglace • Espresso		9.80
<b>Coupe Wasserturm</b>		
3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce		14.50
Rahm • Mandelsplitter		11.50
Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace		
<b>Sorbet Colonel</b>		
2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka		14.50
<b>Kugel Glace nach Wahl</b>		
Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca • Zitronensorbet	pro Kugel	4.50
<b>Portion Rahm</b>		1.70

### Herkunftsdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Mistkratzerli • Schweiz  
Lamm • Australien / Neuseeland

Graved Lachs • Schottland / Norwegen  
Adlerfisch • Griechenland / Türkei

Eier, Milchprodukte • Schweiz, Luzern  
Parmesan • Italien

Zopf, 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.