

Vorspeisen und Suppen

Knobli-Brot

Halbes Parisette-Brot • Knoblauchbutter 13.50

Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Rauchspeck für 1 22.50
 Bergkäse • Essiggurken • Brot für 2 28.00
für 3 37.00

Sommerlicher Blattsalat

Saisonale Blattsalate • Granatapfel-Kerne • Kräuter
 Croûtons • Dressing nach Wahl 12.50

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Orangen-Mango-Vinaigrette 

	klein	gross
Tagessuppe		
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	10.50	14.50
Kohlraben-Kresse-Suppe  		
Kohlraben • Gartenkresse • Kartoffeln • Kokosmilch		14.50
Rindsbouillon 		
Mit Gemüse-Brunoise		12.50

Kalte Gerichte und Salate

Schweizer Rindstatar

Toastbrot · Butter	70g	29.00
	140g	37.00
Mit Portion Pommes Frites		+8.00

Bunter Schiff-Salat

Bunte Blattsalate · Granatapfel-Kerne · frische Kräuter Croûtons · Gurken · Cherry-Tomaten · Gemüsestreifen		16.00
Mit Feta-Käse-Würfel		26.00
Mit gebratenen Pouletbrust-Streifen		29.80
Mit Cocktail-Crevetten		30.00

Hörnli Salat mit Pouletbrust-Streifen

Gebratene Pouletbrust-Streifen · Hörnli · Gemüse-Würfeli Frische Kräuter · Kresse · Peperoniwürfel · Früchtegarnitur Curry-Sauce		29.80
--	--	-------

Randencarpaccio

Ziegenfrischkäse · Knoblauch · Olivenöl Petersilie · Rucola	19.50	25.50
--	-------	-------

Wurst-Käse-Salat

Cervelat · Appenzeller · Essiggurken · Cherry-Tomaten Blattsalatbeet		24.00
---	--	-------

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 300g Mit Bratkartoffeln • Gemüse-Bouquet	67.00
Rindsfilet 200g Mit Bratkartoffeln • Gemüse-Bouquet	69.00
Côte de Bœuf « Gentlemen's Cut » 400g Drei Wochen am Knochen gereift Mit Bratkartoffeln • Gemüse-Bouquet	79.00
Wolfsbarschfilet in der Folie Mit Bratkartoffeln • Gemüse-Bouquet	39.00

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter • Jus
Dreierlei Spezial-Salze

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

Kalb, Rind und Poulet

Geschnetzelte Kalbsleber	41.00
Röstzwiebeln • goldbraune Rösti	
Ähti Lozärner Chögelpastete	41.00
Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen • Brätkügeli Champignons • Sultaninen • Butter-Erbsli	
Geschmorte Rindsbäggli	38.00
Jus • Kartoffelstock • Gemüse	
Halbes Poulet im Chörbli	32.00
Pommes Frites • Senf-Sauce • pikante Sauce	

Fisch

	klein	gross
Zander-Knusperli im Bierteig gebacken		
Tartarsauce • Pommes Frites oder Blattsalate	32.00	36.00
Saiblingfilet Luzerner Art		
Jus • Tomatenwürfel • Kapern Bratkartoffeln • Spinat		37.50
Wolfsbarschfilet in der Folie		
Mit Bratkartoffeln • Gemüse-Bouquet		39.00

Vom Schwein

	klein	gross
Hausgemachte Schweinsbratwurst 220g		
Nach dem Rezept der Familie Wiesner		
Zwiebelsauce		
Mit Hausbrot		25.00
Pommes Frites oder goldbraune Rösti		30.00
Blattsalate		30.00
Handgeformte Hacktätschli		
Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Marktgemüse	29.50	34.00
Krosser Schweinebauch		
Pommes Frites • Marktgemüse		34.00

Fleischlos glücklich

Penne mit Randensauce		
Penne • Randensauce • frische Spinatblätter		
Feta-Käse		28.50
Gebratener Blumenkohl		
Rassig gewürzt mit Paprika und Curry • Knoblauch		
Bratkartoffeln • Sauerrahm		26.50

Süßes zum Abschluss

Hausgemachter Zitronencake

Zitronen-Cake • Früchtegarnitur • Schlagrahm 14.50

Joghurt-Limetten-Mousse mit Amaretti

Joghurt • Limetten • Schlagrahm • Amarettini 14.00

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace 14.50

Original Kemmeriboden-Bad Meringue

Vanilleglace • Erdbeerglace • Schlagrahm 15.50

Affogato

1 Kugel Vanilleglace • Espresso 9.80

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

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca

Zitronensorbet pro Kugel 4.50

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

Zander • Estland
Saibling • Island
Wolfsbarsch • Türkei

Eier, Milchprodukte • Luzern / Schweiz
Parmesan • Italien

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