

Vorspeisen und Suppen

Knobli-Brot

Halbes Parisette-Brot • Knoblauchbutter 12.50

Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Rauchspeck für 1 21.00
 Bergkäse • Essiggurken • Brot für 2 26.00
für 3 36.00

Bunte Blattsalate

Blattsalate • Croûtons
 Dressing nach Wahl 11.50

007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherry-Tomaten
 Croûtons • Kerne • Bergkäse • Dressing nach Wahl 18.00

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Himbeer-Vinaigrette 

	klein	gross
Tagessuppe		
Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	10.00	14.00

Tomatensuppe

Grillierte Peperonistreifen • Knoblauch 14.00

Rindsbouillon

Gemüsestreifen 12.50

Kalte Gerichte und Salate

Rindstatar

Toastbrot · Butter	70g	27.00
	140g	36.00
Mit Portion Pommes Frites		+8.00

Tomaten-Mozzarella-Salat

Tomaten · Mozzarella · Basilikum-Pesto	26.50
Mit Rohschinken	+10.00

Gemüse-Tatar mit Guacamole

Ratatouille-Gemüse · Guacamole · Tortilla Chips	27.50
---	-------

007 – geschüttelt, nicht gerührt

Blattsalate · Gemüsestreifen · Cherry-Tomaten Kerne · Bergkäse · Dressing nach Wahl	18.00
--	-------

Wurst-Käsesalat

Cervelat · Gruyère · Essiggurken · French-Dressing	klein	20.50
Cherry-Tomaten · Blattsalate	gross	26.00

Poké-Bowl

Basmati-Reis · Radieschen · Gurken · Cherrytomaten Gemüse-Spaghetti · Koriander	
Mit panierten Pouletstreifen	32.00
Mit panierten Crevetten	35.00

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.

Côte de Bœuf « Gentlemen's Cut » 400g Drei Wochen am Knochen gereift Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet Oder Blattsalate	79.00
Rib Eye Steak 300g Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet Oder Blattsalate	67.00
Rindsfilet 200g Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet Oder Blattsalate	69.00
Lamm Entrecôte 180g Mit Pommes Frites und kleinem Gemüse-Bouquet Oder Blattsalate	62.00

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter • Jus
Dreierlei Spezial-Salze

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

Schiff-Hits vom Schwein

	Klein	gross
Hausgemachte Schweinsbratwurst 220g Nach dem Rezept der Familie Wiesner Zwiebelsauce		
Mit Hausbrot		24.50
Pommes Frites oder goldbraune Rösti		29.80
Blattsalate		29.80
Handgeformte Hacktätschli Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Gemüse	28.50	33.00
Krosser Schweinebauch Pommes Frites • Gemüse		33.00

Kalb, Rind und Poulet

Geschnetzelte Kalbsleber Röstzwiebeln • goldbraune Rösti		41.00
Ähti Lozärner Chögelipastete Fritschi-Pastetli • Safrankalbsvoressen • Brätkügeli Champignons • Sultaninen • Butter-Erbsli		39.50
Geschmorte Rindsbäggli Jus • Kartoffelstock • Gemüse		33.00
Panierte Pouletschenkel-Steaks Sweet-Chili-Sauce • Mangowürfel • Basmati-Reis Gemüse-Spaghetti		34.00

Fisch

	Klein	gross
Zander-Knusperli im Bierteig gebacken Tartarsauce • Pommes Frites oder Blattsalate	31.00	36.00
Panierte Riesencrevetten Sweet-Chili-Sauce • Basmati-Reis Gemüse-Spaghetti		39.50

Fleischlos glücklich

Äpler-Makronen Makronen • Rahmsauce • Kartoffeln Bergkäse • Röstzwiebeln • Apfelmus		29.80
Penne mit Linsen-Bolognese   Penne • Beluga-Linsen • Tomatensauce • Cherry-Tomaten		28.00
Gnocchi Ratatouille provençale   Gnocchi • Ratatouille-Gemüse • getrocknete Tomaten		28.50



Süßes zum Abschluss

Tagesdessert

Fragen Sie unsere Mitarbeiter 12.50

Mango-Tartelette

Tartelette • Vanillecreme • Mangowürfel
 Kokosnussglace 15.50

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace 13.50

Gerührter Eiskaffee Schiff-Style

Sämig & knusprig zugleich 13.00

Mit einem Schuss «Alti-Buure Zwätschge» Likör 14.00

Coupe Wasserturm

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce
 Rahm • Mandelsplitter 13.00

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace 11.00

Sorbet Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 13.00

Erfrischende Frappés

2 Kugeln Glace mit Milch gemixt
 Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca • Kokosnuss 11.50

Kugel Glace nach Wahl

Erdbeere • Vanille • Schokolade • Mocca • Kokosnuss
 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, Lamm • Schweiz

Riesenkrevetten • Vietnam
Zander • Estland

Eier, Milchprodukte • Luzern / Schweiz
Parmesan • Italien

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