Schiff
Wirtsstube & Wirtskeller
Unter der Egg · Luzern

Salate und Suppen

Schiff-Salat
Saisonale Blattsalate • Sonnenblumenkerne
Sauce nach Wahl 12.80

Buntgemischter Salat
Saisonale Blattsalate • marktfrische Gemüsesalate im Trio
Sauce nach Wahl 14.50

Wintersalat

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

Hausgemachte Dressings
French • Balsamico • Orangen-Mango-Dressing

	klein	gross
Tagessuppe	11.00	14.50

Kartoffelsuppe mit Rosmarin
Gebratener Riesencrevette
Schalotten-Schnittlauch-Brunoise 17.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schiff
Wirtsstube & Wirtskeller
Unter der Egg · Luzern

Vorspeisen und Snacks

Knoblibrot		
Baguette • hausgemachte Knoblauch-Petersilienbutter		14.50
Z'Vieriplättli	für 1	23.00
Verschiedenem Trockenfleisch	für 2	29.00
Bergkäse • Essiggurken • Brot	für 3	37.00
Schweizer Rindstatar		
Toast • Butter	70g	30.00
	140g	37.00
Mit Pommes Frites		+8.50
Hausgebeizte Lachsforelle		
Fenchel • Johannisbeeren • gemischte Nüsse		
Salatbeet • Orangen-Mango-Dressing		24.50
Kartoffelsuppentopf mit Wienerli		
Kartoffelsuppe mit Rosmarin • Paar Wienerli		
Schalotten-Schnittlauch-Brunoise		19.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schiff
Wirtsstube & Wirtskeller
Unter der Egg · Luzern

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schüff
Wirtsstube & Wirtskeller
Unter der Egg · Luzern

Kalb, Rind und Poulet

Frische Kalbsleber „es het solangs het"
Mit Salbei aromatisiert • goldbraune Rösti 42.00

Zartes 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

Fisch

	klein	gross
Zander-Knusperli im Bierteig gebacken Tartarsauce • Pommes Frites oder Blattsalate	32.00	37.00
Wolfsbarschfilet in der Folie Zitronen • Artischocken • Oliven Jasmin-Reis • Marktgemüse		39.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schiff
Wirtsstube & Wirtskeller
Unter der Egg · Luzern

Vom Schwein

	klein	gross
Hausgemachte Schweinsbratwurst 220g Nach dem Rezept der Familie Wiesner Zwiebelsauce		
Mit Hausbrot		25.00
Pommes Frites oder Rösti		30.00
Hausgemachte Hacktätschli Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Gemüse	30.00	35.00
Knuspriger Schweinebauch Jasmin-Reis • Gemüse • Sambal Yaya Sauce		37.50
Saftiges Cordon Bleu Dreierlei Käse • Buure-Hamme Pommes Frites • Gemüse		39.00

Vegetarische Gerichte

Steinpilz-Taleggio-Ravioli Salbei-Butter • Steinpilze • Parmesan-Hobel	32.00
Kürbis-Risotto Kürbiscreme • Kürbiskerne Amarettini-Knusper • Parmesan	29.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schiff

Wirtsstube & Wirtskeller

Unter der Egg · Luzern

Schüff
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 Mangowürfelchen • Mangosorbet 16.00

Tonkabohnen Crème Brûlée 14.50

Affogato
1 Kugel Vanille-Glace • 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
Erdbeere • Vanille • Schokolade • Mocca • Zwetschgen
Zitronensorbet • Mangosorbet pro Kugel 4.80

Portion Rahm 1.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schüff
Wirtsstube & Wirtskeller
Unter der Egg · Luzern

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

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

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

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer