



Snacks und Vorspeisen

Knobli-Brot

Zopf Brot • Knoblauchbutter mit geräuchertem Paprika 14.50

Z'Vieriplättli

Rohschinken • Sbrinz-Chnebeli • Buure Hamme	für 1	23.00
Bergkäse • Essiggurken • Brot	für 2	28.50
	für 3	37.00

Schweizer Rindstatar

Toast • Butter	70g	29.00
Garnitur Classique	140g	37.00
Mit Pommes Frites		+8.50

Graved Lachs

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

Hausgemachter Käsekuchen „Es het solangs het“

Serviert mit Birnen-Chutney	16.50
Mit Schiffsalat	25.00



Salate und Suppen

Schiff-Salat

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

Wintersalat

Geröstete Randen • Federkohl • Sellerie • Pistazien
Orangenfilets • Honig-Senf Dressing 18.00

Hausgemachte Dressings

French • Balsamico • Honig Senf 

	klein	gross
Tagessuppe	11.00	14.50

Dreierlei Pilzsuppe

Kernser Edelpilze • Kürbiskernöl • Knusperstange 14.50



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 • Gemüse	85.00
Spatchcocked Mistkratzerli Knoblauch Curry Jus • Pommes Frites • Spinat	49.00

Zu jedem Fleischstück servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter • Tessiner Merlot Jus

Selbstverständlich
können Sie auch eine andere Beilage auswählen

Rind, Kalb und Lamm

Geschnetzelte Kalbsleber

Röstzwiebeln • goldbraune Rösti

41.00

Ähti Lozärner Chögelipastete

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

42.00

Geschmorte Rindsbäggli

Merlot-Jus • Kartoffelstock • Wurzelgemüse

38.00

Masala Lamm-Curry

Jasmin-Reis • Birnen-Chutney • Gemüse

37.00

Fisch

klein

gross

Thunfisch-Steak

Kartoffelstock • Kräuter Rahm Sauce • Gemüse

45.00

Fish & Chips

Adlerfisch-Filet im Bierteig frittiert

Safran Tartare-Sauce

Pommes Frites oder Blattsalate



32.00

37.00

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 Hacktäschi		
Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Gemüse	29.50	34.50
Knuspriger Schweinebauch		
Jasmin-Reis • Gemüse • Sambal Yaya Sauce		36.00
Saftiges Cordon Bleu		
Dreierlei Käse • Buure-Hamme		
Pommes Frites • Gemüse		36.50
Pulled Pork Sammy		
Zopf Brot • Pommes Frites • Meerrettich Coleslaw		33.50

Vegetarische Gerichte

Kernser Jägerhörnli		
Dreierlei Kernser Pilze • Rucola • Radicchio		
Sbrinz Hobel		29.50
Vegi Curry  		
Grünes Gemüse • Jasmin-Reis		
Madras-Curry Kokosmilch Sauce		28.50





Süsses zum Abschluss

Sara's Homemade Brownies

Greyerzer Doppelrahm 16.00

Warme Apfelchüechli

Zimtzucker • Vanilleglace 15.00

Original Kemmeriboden-Bad Riesen-Meringue

Vanilleglace • Erdbeerglace • Greyerzer Doppelrahm 17.50

Old-School Eiskaffee

2 Kugeln Vanille-Glace • Kaffee • Schlagrahm 14.50

Auf Wunsch mit Güggs

(Kirsch, Baileys oder alti Buurezwätschge) +2.50

Coupe Wasserturm

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce

Rahm • Mandelsplitter 14.50

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace 11.50

Sorbet Colonel

2 Kugeln Zitronensorbet • Vodka 14.50

Kugel Glace nach Wahl

Erdbeere • Vanille • 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, Mistkratzerli • Schweiz
Lamm • Australien / Neuseeland

Graved Lachs • Schottland / Norwegen
Adlerfisch • Griechenland / Türkei
Thunfisch • Vietnam

Eier, Milchprodukte • Luzern / Schweiz
Parmesan • Italien

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