

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	24.50
Honig-Senf Dressing	

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		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

Ächti 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 Hacktätschli

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 • Me

36.50

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



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Süßes zum Abschluss

Sara's Homemade Brownies

Greyerzer Doppelrahm 16.00

Warmer 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 Güggis

(Kirsch, Baileys oder alti Buurezwätschge) +2.50

Coupe Wasserturm

3 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce 14.50

Rahm • Mandelsplitter 11.50

Mini-Coupe mit 2 Kugeln Vanilleglace

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