

CLASSICS	Montag bis Samstag ab	11 Uhr
Caesar Salad	Knusprig frittierte Poulet-Streifen, Parmesan, Eisbergsalat, Brotchips und Caesar-Dressing	26
	Vegetarisch: mit gebratenem Halloumi-Käse	26
Cosmo Salat	Bunter, reichhaltiger Salat nach Geschmack unserer Küche	22
Rauchlachs	Geräucherter, norwegischer Lachs an Gurken-Sauerrahm und frischem Meerrettich	
	grosse Portion kleine Portion	24 19
Tatar	vom Luzerner Weiderind Mit eingelegten Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Brioche- Toast und Butter	
	grosse Portion (150 Gramm) kleine Portion (75 Gramm)	35 24
Suppenbowl	Täglich wechselnde, frische Suppe	13
FÜR DEN KI	EINEN HUNGER	
Oliven & Nüsse	Marinierte Oliven und Gewürznüsse	6.50
Antipasti Platte	Mit luftgetrocknetem Rohschinken, Bruschetta, eingelegtem Gemüse, Mozzarella und marinierten Oliven	22
Bruschetta	Mit marinierten und halbgetrockneten Tomaten, Mozzarella, Parmesanhobel und frischem Basilikum	16
Crevetten Cocktail	Eismeer Shrimps mit Cocktailsauce, Avocado, frischer Mango und Blattsalaten	18
Zweierlei Hummus	Hummus von der Kichererbse und Rande mit buntem Gemüse und Granatapfel	8.50
Hüttenkäse	Hüttenkäse an Kräuter-Pesto und Röstbrot-Chips	7.50



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Crispy	Mit Gurken-Sprossensalat mariniert mit Soja-Sesamsauce		
Dumplings	vegetarisch mit Kalbfleisch	12 14	
Sandwich	Mit Tomate, Avocado und Gemüsestreifen	8.50	
	Mit Trockenfleisch von der Metzgerei Gabriel, Tomate, Blattsalat, Cornichons	11.50	
	Mit Bündner Bergkäse und Tessiner Feigensenf und Blattsalat	11	

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta	Pasta mit Tomatensauce und Parmesan	9.50
Chicken	Knusprige Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	10
Nuggets		

#### **DESSERTS**

Apfelstrudel	Apfelstrudel mit hausgemachter Vanille-Crème und Rahm	
Kuchen	Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen	
Belgische Waffeln		
	Hausgemachte belgische Waffeln mit frischen Früchten	10.50
Affogato al Caffé	Eine Kugel Vanille-Glacé mit heissem Espresso übergossen	7.50
	Rahmzuschlag	+1.50



BREAKFAST	Montag bis Freitag 9 bis 11 Uhr, Sai	mstag ganztags
Basic Breakfast	Gipfeli und Brot mit Butter, hausgemachter Konfitüre und 2dl Orangensaft	11.50
Special Breakfast	Gipfeli und Brot, Trockenfleisch und Bergkäse, Butter, hausgemachte Konfitüre, Avocado und Tomaten, kleine Granola Bowl mit frischen Früchten und 2dl Orangensaft	21
	Montag bis Sar	mstag ganztags
Granola Bowl	Mit frischen Früchten, Joghurt vom Napf, hausgemachter Granola und Honig	9.50
Haus- gemachte Relaische	<b>Süss</b> Mit frischen Früchten	10.50
		19
gemachte Belgische	Mit frischen Früchten  Salzig  Mit geräuchertem Lachs (NOR), marinierten Gurke	19



## **APÉRITIF**

Cosmo Hugo		12
Prosecco, Ingwer-Zitronengras-Sirup, Minze,		
Limette,		
Auch alkoholfrei erhältlich		
Apérol Sprizz		12
Apérol, Prosecco, Orange		
Giselle Sprizz		13
Prosecco, Ingwerblüte, Quitte, Limette, Thymian		
Auch alkoholfrei erhältlich		
Gespritzter süss/sauer		10
Weisswein, Citro/Soda		
Negroni		14.50
Aarver Gin, La Quintinye, Campari		
Negroni Sbagliato		14.50
Prosecco, La Quintinye, Campari		
Swiss Gin Tonic		14.50
Aarver Gin, Gents Tonic, Rosmarin		
Campari Soda/Orange		10
Wermut 4	cl	8
Campari 4	cl	8

### **BIER**

Luzerner Original	3.3 dl	7
Blondes Spezialbier, Luzerner Bier, 5% vol.		
Appenzeller Quöllfrisch	3.3 dl	6.50
Lager Hell		
Möhl Saft Apfelwein	5 dl	7.50
Spezial, klar, 4% vol., Bügel		
Möhl Saft Apfelwein alkoholfrei	5 dl	7.50
klar, alkoholfrei, Bügel		
Alkoholfreies Bier	3.3 dl	6.50
Sonnwendlig, Appenzeller Bier, 0.0% vol.		
Panaché	3.3 dI	7
	Blondes Spezialbier, Luzerner Bier, 5% vol.  Appenzeller Quöllfrisch Lager Hell  Möhl Saft Apfelwein Spezial, klar, 4% vol., Bügel  Möhl Saft Apfelwein alkoholfrei klar, alkoholfrei, Bügel  Alkoholfreies Bier Sonnwendlig, Appenzeller Bier, 0.0% vol.	Blondes Spezialbier, Luzerner Bier, 5% vol.  Appenzeller Quöllfrisch Lager Hell  Möhl Saft Apfelwein Spezial, klar, 4% vol., Bügel  Möhl Saft Apfelwein alkoholfrei klar, alkoholfrei, Bügel  Alkoholfreies Bier Sonnwendlig, Appenzeller Bier, 0.0% vol.



#### **WEINE**

***			
SCHAUMWEIN			
	Champagne Brut Blanc de Blancs	1 dl	15
	«Signature» AOC	3.75 dl	45
	Philippe Gonet, Champagne, FR Chardonnay	7.5 dl	85
	Crémant du Jura Rosé	1 dl	13
	Jean Bourdy, Arlay, FR Chardonnay	7.5 dl	80
	Asolo Prosecco Superiore DOCG	1 dl	10
	<b>Extra Dry</b> Bele Casel, Treviso, IT Glera	7.5 dl	65
WEISSWEIN			
	Sauvignon Blanc IGP	1 dl	9
	J. de Villebois, Loire, FR Sauvignon Blanc	7.5 dl	60
	Chardonnay IGP	1 dl	8.50
	Le Pic des Seigneurs, Pays d'OC, FR Chardonnay	7.5 dl	57
ROTWEIN			
	Les Traverses Minervois AOP	1 dl	9.50
	Domaine de Courbissac, Languedoc- Roussillon, FR Syrah, Grenache, Mourvèdre	7.5 dl	63
	Barbera d'Alba Superiore DOC	1 dl	9
	Fontanabianca, Piemonte, IT Barbera	7.5 dl	59



#### **OHNE ALKOHOL**

Prickelnd Cuvée Blanc No.1	1 dl	10
Kolonne Null (alkoholfrei), Berlin, DE	3.75 dl	32
Silvaner, Weissburgunder		

# **SOFTGETRÄNKE**

Wasser mit Kohlensäure	3 dl	4.50
	5 dl	7.50
Wasser ohne Kohlensäure	3 dl	4.50
	5 dl	7.50
Hahnenwasser*	3 dl	1.50
*in Kombination mit Wein, Kaffee	5 dl	2.50
o.ä. kostenlos		
Hausgemachter Eistee	3 dl	5.50
	5 dl	7
Coca-Cola	3.3 dl	6
Coca-Cola Zero	3.3 dl	6
Rivella rot	3.3 dl	6
Rivella blau	3.3 dl	6
Apfelschorle	3.3 dl	6
Gazosa Limone	3.3 dl	6.50
Gazosa Mandarino	3.3 dl	6.50
Tonic	2 dl	6
San Bitter	2 dl	6
Bitter Lemon	2 dl	6

# **SMOOTHIES & SÄFTE**

Täglich wechselnde Smoothies	3 dl	8
Frischgepresster Orangensaft	2 d1	6



## **HEISSGETRÄNKE**

Espresso	5
Espresso Macchiato	6
Doppelter Espresso	6
Kaffee Crème	5
Cappucino	6
Latte Macchiato	7
Schale	6
Eiskaffee	5.50
Eiskaffee mit Milch	6.50
Heisse oder kalte Schokolade/Ovomaltine	5.50
Chai Latte	7
Kafi Luz	6.50
Holdrio	6.50
Punsch	5
Tee	5
Verveine, Rooibos Vanille, Früchtetraum, Minze, Ingwer-Zitrone, Kamille, Schwarztee: Ceylon, Assam, Kräuter (Capri) Grüntee: Chinesisch (Lung Ching II), Jasmin	
Milchalternative: Hafermilch	+0.50

#### **DIGESTIF**

Grappa Vermentino	2 cl	10
Grappa Moscato im Eichenfass	2 cl	15
Vieille Prune Barrique	2 cl	15
Vieille Williams Barrique	2 cl	15
Old Pulteney Single Malt Whiskey	4 cl	13
Amaretto	4 cl	9
Cynar	4 cl	8
Averna	4 cl	8