

Nachmittagskarte

...14:00–18:00

Tagessalat oder -suppe

8

Pommes Frites

8

Nüsslisalat

mit Ei, Croûtons und Speckchips an Kürbiskernöl-Dressing

16

Sellerie-Birnencremesuppe

mit sautierten Eierschwämmli und Walnuss-Crumble

16

Herbst-Bowl

Blattsalat mit Trauben, Kürbis und Randen

wahlweise dazu French-, Italian-, Kürbiskernöl- oder Traubendressing

17

~ mit Pommes Frites +4

~ mit hausgemachten Fischknusperli und Tartarsauce +14

~ mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter +14

~ mit Falafel +7

«Zvieri»-Teller

mit Salami, Rohschinken, Mostbröckli, Rauchwurst, Halbhartkäse und Pickels

26

Herkunftsdeklaration

Milchprodukte & Glace: Emmi, Luzern

Eier: Familie Bachmann, Malers

Fleisch: Schweiz

Fisch (Knusperli): Nordatlantik

Wenn Sie Fragen über die verwendeten Allergene (Gluten etc.) in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere*n Chef de Service. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Offenweine ...weiss

Solaris, 2020

Bio Weingut Sitenrain, Meggen, Schweiz

Traubensorte: Solaris

8.50 pro dl / 56 pro 7,5dl

Kerner AOC Luzern, 2021

Südhang, Eschenbach, Schweiz

Traubensorte: Kerner

8 pro dl / 54 pro 7,5dl

...rot

Cuvée Maison – unser Hauswein, 2019

Charles Rolaz, Waadt, Schweiz

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 pro dl / 47 pro 7,5dl

Cabernet Jura, 2019

Bio Weingut Sonnenberg, Kriens, Schweiz

Traubensorte: Cabernet Jura

8 pro dl / 55 pro 7,5dl

Pinot Noir Adank, 2021

Weingut Hansruedi Adank Fläsch, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

8 pro dl / 54 pro 7,5dl

Italienischer Rotsauser

Sauser – Alkoholhaltiges Traubengetränk

3 pro dl / 5 pro 2dl / 7 pro 3dl / 9 pro 5dl