



Vorspeisen
Starters

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotcroûtons und Kernen <i>Mixed salad, toasted croûtons and seeds</i> French oder / or Italian Dressing C, G, L, M, O , H, L, M, O	13.50
Rindstatar würzig mariniert, Toast und Butter <i>Spicy beef tartare, toast and butter</i> A, C, D, F, G, L, M, O	
Vorspeise / Starter 70g	25.50
Hauptspeise / Main course 140g	36.50
Kürbis-Mousse auf geröstetem BIO-Brioche <i>mit glasierten Maroni und Portwein-Feigen</i> <i>Pumpkin mousse with roasted brioche, glazed chestnuts and port wine figs</i> A, C, G, L, N, O	16.50
Nüsslisalat mit Speck und gekochtem Ei an Hausdressing <i>Lamb's lettuce salad with bacon, boiled egg and french dressing</i> C, L, M, O	16.50
Kürbiscreme Suppe mit Kürbis-Grissini <i>Pumpkin soup with pumpkin Grissini</i> A, G, L, O	13.50
Thailändische Kokossuppe mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Pouletbruststreifen <i>Thai coconut soup with mushrooms, spring onions and chicken slices</i> A, D, E, F, L, O	13.50

Hauptgänge
Main dishes

Vegetarischer Herbststeller: Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Kürbis, Rosenkohl, Pilze, Preiselbeer- Rahmsauce, Rotweinbirne und Portweifeige <i>Vegetarian autumn dish: spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, pumpkin, Brussels sprouts, mushrooms, cranberry sauce, pear in red wine & figs in port wine</i> A, C, G, L, M, N	35.50
Veganes Massaman Thai-Curry: asiatisches Gemüse, Kartoffeln, BIO-Cashewnüsse, Limette und Jasmin-Reis <i>Vegan Massaman Thai Curry: Asian vegetables, potatoes, BIO-cashew nuts, lime and jasmine rice</i> A, E, F, H, L, N	28.50
Cremiges Wald-Pilz-Risotto mit gebratenem Kürbis und Portwein-Feigen <i>Creamy mushroom risotto with fried pumpkin and port wine figs</i> G, L, O	28.50
Gebratene Seesaibling-Filets «Luzerner Art» mit Kapern, Tomaten, Champignons & Jus mit Weisswein-Risotto und Spinat <i>Fried fillets of char Lucerne style with tomatoes, mushrooms and capers / white wine risotto and spinach</i> A, D, G, L, O	46.50
Hausgemachter Hackbraten («Origin»-Rind, «Origin»- Schwein, «Swiss Quality Veal»-Kalb) an Kräuterrahm- sauce, mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli <i>Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream sauce and herbs, mashed potatoes and glazed carrots</i> A, C, F, G, L, M, O	32.50
Geschnetzelte «Swiss Prime» Kalbsleber mit Butterrösti und Marktgemüse <i>Sliced Swiss prime veal liver with rösti and vegetables</i> A, G, L, O	39.50
Entrecôte vom Muotathaler Rothirsch mit Kräuterkruste - an Portwein-Jus - serviert mit Butterspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotweinbirne <i>Deer Sirloin steak with herb crust, Port wine juice, spetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts and red wine pear</i> A, C, G, L, M, O	52.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

All Prices in CHF incl. 7,7 % VAT.



Desserts Desserts

Mascarpone-Crème mit Zwetschgen/Zimt-Kompott
Mascarpone cream with plum/cinnamon compote
A, G, O 10.50

Zuger Kirschtorte
Local cherry tart
A, C, G, H, O 11.50

Eiskaffee SCHIFF
Iced coffee
A, C, E, F, G, L, M, N, P 12.50
mit Kirsch / with cherry brandy +3.00

Diverse Glacé-Aromen
(fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter*innen)
Various flavours of ice-cream (please ask our staff)

Herkunftsländer unserer Produkte Countries of origin of our products

Geflügel / Poultry CH
Kalbfleisch / Veal CH «Swiss Quality Veal»
Rindfleisch / Beef CH «Origin»
Schwein / Pork CH «Origin»
Fisch / Fish CH Fischzucht Römerswil LU / Lucerne
Rothisch CH Muotathal

Allergene

A mit glutenhaltigem Getreide	H mit Schalenfrüchten
B mit Krebstieren	L mit Sellerie
C mit Eiern	M mit Senf
D mit Fischen	N mit Sesamsamen
E mit Erdnüssen	O mit Schwefeldioxid und Sulfiten
F mit Sojabohnen	P mit Lupinen
G mit Milch	R mit Weichtieren

Für Änderungen von Gerichten unserer Speisekarte berechnen wir CHF 2.00

Um Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bei uns zu gewähren, bitten wir Sie, uns etwaige Unverträglichkeiten respektive Allergien frühzeitig mitzuteilen.

Wir setzen alles daran, immer korrekte allergiekonforme Gerichte zu servieren. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können nebst den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir bei etwaigen Unannehmlichkeiten und Unverträglichkeiten keine Haftung übernehmen können. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Should you suffer from any kind of food allergy, please let us know as you order. Thank you.

For changes of the dishes on our menu we charge CHF 2.00.



**Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7 % MwSt.
All Prices in CHF incl. 7,7 % VAT.**