



**Vorspeisen
Starters**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotcroûtons und Kernen <i>Mixed lettuce, 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,</i> <i>glaced chestnuts and port wine figs</i> A, C, G, L, N, O	16.50
Nüsslisalat mit Speckscheiben, Orangenfilets und Trauben-Vinaigrette <i>Lamb's lettuce salad with bacon slices, oranges</i> <i>And grape-vinaigrette</i> 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,</i> <i>spring onions and chicken slices</i> A, D, E, F, L, O	13.50

**Hauptgänge
Main dishes**

Kidney-Bohnen-Burger im hausgemachten BIO-Brioche-Bun, mit Avocado, Kräuter-Frischkäse, grilliertem Gemüse, Apfel-Schalotten und Rosmarin-Kartoffeln <i>Kidney bean burger, home-made brioche bun,</i> <i>avocado, cream cheese, grilled vegetables,</i> <i>apple shallots and rosemary potatoes</i> A, C, E, F, G, H, L, N, O	29.50
Veganes Massaman Thai-Curry: asiatisches Gemüse, Kartoffeln, BIO-Cashewnüsse, Limette und Jasmin-Reis <i>Vegan Massaman Thai Curry: Asian vegetables,</i> <i>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</i> <i>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,</i> <i>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 Rüebl <i>Home-made meatloaf (beef, pork, veal) with cream sauce</i> <i>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
Gebratene Rindsfiletwürfel (BIO-Weiderind) an Senf- Rahmsauce mit frischen Tagliatellen und Marktgemüse <i>Fried cubes of beef fillet with mustard/cream sauce,</i> <i>Tagliatelle (pasta) and vegetables</i> A, G, L, M, O	55.50



Desserts Desserts

Mango Crème brûlée
mit Kokosnuss-Sorbet
Mango Crème brûlée
with coconut sherbet
C, G 15.50

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
mit Kirsch / *with cherry brandy* 12.50
+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

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.**