

Grüezi ide Tuube

WIRTSCHAUS

TAUBE



Hearty welcome

Wir kochen für Sie täglich und frisch «Grossmutter's Gerichte» nach alten Original-Rezepten. Beliebt sind unsere Luzerner Klassiker bei Einheimischen wie Touristen gleichermassen.

Unsere Produkte sind frisch, unsere Partner kompetent, unser Angebot hausgemacht und regional. Das Lammfleisch stammt von den Urner Alpen, der Kaffee aus Ebikon, die Schokolade aus Root und der Tee gleich von nebenan.

«Härkonft met Härzbluet» ist für uns nicht bloss ein Motto, sondern Teil unserer DNA.

Im Namen unseres ganzen Teams heissen wir Sie herzlich willkommen im Wirtshaus Taube.



Apéro

Prosch

uiuiui Spumante Pericoloso Weingut Kilian Hunn, Deutschland	1 dl	9.00
<hr/>		
Cuvée Blanche Gebrüder Kümin, Freienbach	1 dl	7.50
<hr/>		
Urbräu «üses Huusbier»	3.3 dl	5.60
<hr/>		
Tuube-Negroni Gin, Campari, Jsotta Rosso	1 dl	13.50
<hr/>		
Apérol Spritz Apérol, Soda und Spumante Pericoloso	1 dl	11.50
<hr/>		
Hugo	1 dl	11.50
<hr/>		
Alkoholfreier Italian Spritz Das alkoholfreie Pendant zum Apérol, mit Swiss Mountain Spring Tonic Water	1 dl	11.50

En guete

Urchige Buurehotteller met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpchäs	normal/large	28.80
	klein/small	19.80
Schweizer Trockenfleischspezialitäten dazu Alpkäse (als Vorspeise oder Hauptspeise) Swiss dried meat specialties combined with Swiss mountain cheese (served on a platter, available as a starter or a main)		
<hr/>		
Chöschti Gersauer Chäschueche-Häppli		17.80
Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse Gersauer cheese pie in perfect bites		

Spargleziit

Vorschpiise

Spargelsalat met Ärdbeeri und Chrüter-Vinaigrette 17.50

Spargelsalat mit Erdbeeren und Kräuter-Vinaigrette

Asparagus salad with strawberry and herb-vinaigrette

met Rohschenke / mit Rohschinken / with raw ham

Zusätzlich/add 80 g 4.50



Grüeni Spargelcremesoppe 11.50

met Brotcroustons ond Chrüteröl

Grüne Spargelcremesuppe mit gerösteten Brotcroustons und Kräuteröl

Cream of green asparagus soup with bread croutons and herb oil

Hauptschpiise

E Portion grüeni ond wiisi Spargle normal/large 400 g 30.50

Frühligshärdöpfu ond Hollondäs Sose

klein/small 200 g 20.50

Portion grüener und weisser Spargel mit Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise

Portion of green and white asparagus with spring potatoes and Sauce Hollandaise

Zusätzlich / add:

Geräucherter Schinken / Smoked ham

60 g 9.80

Gebratenes Schweinsschnitzel / Sautéed pork escalope

150 g 16.50

Gebratenes Kalbsschnitzel / Sautéed veal escalope

150 g 19.50



Hörnli-Spargle-Uflauf met Alpchäs 25.50

Hörnli-Spargel-Auflauf mit Alpkäse

Macaroni and asparagus gratinated with Swiss mountain cheese



Bärlauchnudle met Spargleragu ond Schwizer Pouletbroscht 30.50

Bärlauchnudeln mit einem Spargleragout und Schweizer Pouletbrust

Wild garlic noodles with asparagus ragout and Swiss chicken breast



Mariniertes Göscheneralp-Lamm Hüftli 46.80

met Spargle, Krokette ond Tavola Rosso Jus

Marinierte Lammhüfte aus der Göscheneralp

mit Spargeln, Kroketten und Tavola Rosso Jus

Marinated lamb with asparagus, croquettes and Tavolo Rosso jus

Dessert

Panna Cotta met Ärdbeeri ond Willisouerringli-Chnosper

13.50

Panna cotta mit frischen Erdbeeren und Willisauer Ringli-Knusper

Panna cotta with fresh strawberries and biscuit-crisp

Öpfuchüechli met Vanillseose ond Ärdbeeri

13.50

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Erdbeeren

Apple fritters with vanilla sauce and strawberries



Tuube Charte

Usem Soppetopf

Tagessoppe	10.50
Tagessuppe	
Soup of the day	

Grüenfuetter

Grüne Blattsalot met Brotwörfeli	10.50
Grüner Blattsalat mit Röstbrotwürfelchen	
Green leaf lettuce with bread croutons	

Gmeschte Saisonsalat	12.50
Saisonaler gemischter Salat	
Seasonal mixed salad	

Fuettertrog	18.80
Bont gmeschti Salotschössle met husgmachter Salotsauce	
Bunte gemischte Salatschüssel an hausgemachter Salatsauce	
Mixed salad bowl on a home-made dressing	
met zuesätzliche Pouletbröschtlì oder Chnosperli vom Eglifilet (PL/L/EST)	10.00
mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet	
with chicken, fish fingers	
met Spargle	13.50
mit Spargeln	
with asparagus	

Vorschpiis

Urchige Buurehofteller	normal/large	28.80
met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpkäse	klein/small	19.80
Schweizer Trockenfleischspezialitäten dazu Alpkäse (als Vorspeise oder Hauptspeise)		
Swiss dried meat specialties combined with Swiss mountain cheese (served on a platter, available as a starter or a main)		

Ennerschwizzer Schpezialitäte

Rends-Hacktätschli 29.50

met Bratejus, frittierte Härdöpfu ond Gmües

Rinds-Frikadellen mit Bratenjus, dazu Pommes Frites und Gemüse

Beef meatballs with jus and French fries and vegetables

Chapubrogg–Röschti 29.50

Schpäck, Tomate, Raclettechäs,
Schnettlauch, es Schpieguei ond vel Härdöpfu

Luzerner Rösti «Kapellbrücke»

mit verschiedenen Zutaten (Speck, Tomaten, Raclette-Käse, Schnittlauch,
Spiegelei und Kartoffeln)

Authentic Lucerne roesti served with traditional toppings,
including bacon, cheese, tomato, chive, egg and potatoes

Panierts Riese–Schnetzu 29.80

met frittierte Härdöpfu

Paniertes Riesenschweinschnitzel mit Pommes Frites

Breaded giant pork schnitzel with French fries

E riese Schweinerei 360g 39.80

gföllt met Schenke ond verloffnem Alpchäs
dezue ged's frittierti Härdöpfu

Riesen–Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites

Giant pork cordon-bleu with ham and cheese, served with French fries

Chalbs Cordonbleu 200g 45.80

gföllt met Truteschinke ond verloffnem Alpchäs
dezue ged`s frittierti Härdöpfu

Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Trutenschinken
und geschmolzenem Alpkäse, dazu Pommes Frites

Veal cordon bleu filled with turkey ham
and melted Alpine cheese with French fries

Original Lozärner Chögalipaschtetli 100% Chalbsfleisch/veal 39.50

met Riis ond bontem Gmües

Blätterteiggebäck

mit Kalbfleisch, Reis und buntem Gemüse (Luzerner Spezialität)

Lucerne puff pastry

with veal, rice and vegetables (Lucerne specialty)

Stunggis

28.80

Eintopf met Lamm vo de Göschener Alp ond Gmües

dezue Händöpfu ond Chrüter

Eintopf aus Lammfleisch von unseren Göscheneralp-Lämmern dazu Gemüse, Kartoffeln und frische Kräuter (Innerschweizer Spezialität)

Lamb stew

served with vegetables, potatoes and fresh herbs (a local specialty)



Riise Chalbs-Brotworscht oder en riise Buurebrotworscht

200g 27.80

met Zwebelesose ond enere währschafte Röscht

Riesen Kalbsbratwurst oder riesen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

Big veal or porc sausage with onion sauce and roesti



Schwiins Rahmschnetzu

29.50

met Champignons, bunti Gmües ond Bärlouch-Nudle

Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, buntem Gemüse und Bärlauch-Nudeln

Pork schnitzel with mushrooms, vegetables and wild garlic noodles

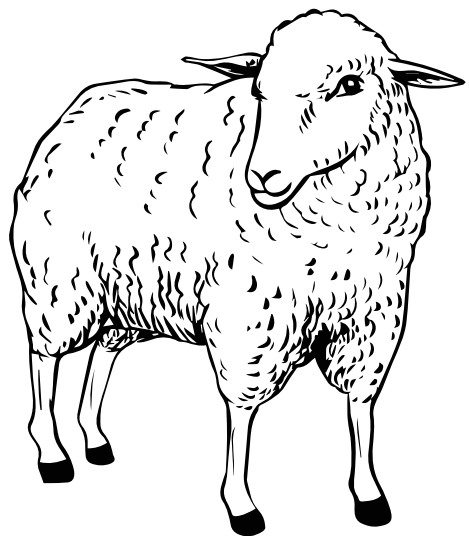
URNER ALPLAMM

Inmitten der Urner Alpen, auf der Göscheneralp, leben unsere Lämmer. 650 an der Zahl.

Ob ihre Freiheit, die frische Luft oder die mystische Region für den sagenhaften Geschmack ihres Fleisches verantwortlich ist, können wir nicht genau sagen. Für uns zählt, dass wir Ihnen eine besondere Gaumenfreude bereiten können.

ALPINE LAMB

Our lambs live in the middle of the Uri Alps. 650 of them. We can't say for sure whether its the fresh air or the mystic vibes of the region that create the exceptional flavour of our lamb. All that matters to us is that we are able to prepare a special treat for your palate.



Fleischlos

Vitznauer Äuplermagrone 27.50
met Öpfumues

Makkaroni (Teigwaren)
mit Kartoffeln, Käse und Rahm, dazu geröstete Zwiebeln und Apfelmus
Alpine macaroni with Swiss cheese, cream, potatoes and roasted onions
served with a portion of apple sauce on the side

Chöschtige Gersauer Chäschueche 24.80
serviert met fröschem Salot

Original Gersauer Käsekuchen serviert mit frischem Salat
Gersauer cheese pie served with a fresh salad

Gmües-Röschti «Nadelwehr» 27.80
Gmües, Tomate, Raclettechäs, Schnettlauch, es Schpieguei
ond vel Händöpfu

Gemüse-Rösti «Nadelwehr» mit verschiedenen Zutaten
(Gemüse, Tomaten, Raclette-Käse, Schnittlauch, Spiegelei und Kartoffeln)
Vegetable roesti "Nadelwehr" with traditional toppings, including vegetables,
tomatoes, cheese, chive, eggs and potatoes

Deklarationen/Declaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten und Herkunft des Tagesfisches informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

All meat products are Swiss. All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT. Wine and beer are only served to anyone 16 years or older. Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age. In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure.

Dessert Charte

Riese-Meringue mit Schlagrahm	14.80
Riesen-Meringue mit Schlagrahm	
Giant Meringue with whipped cream	
chlini Portion	10.80
kleine Portion	
small portion	
met Vanill- und Äbeeriglace	6.00
mit Vanille- und Erdbeerglace	
with vanilla and strawberry ice-cream	
<hr/>	
Iiskaffi grüehrt met Rahm	13.80
Eiskaffee gerührt mit Schlagrahm	mit/with Kirsch 3.00
Iced coffee with whipped cream	
<hr/>	
Willisouerringli–Parfait met lauwarne Waldbeeri	12.80
Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren	
Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries	
<hr/>	
Mousse vo de Aeschbachschoggi met Mandlechnoschperli	14.80
Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier mit Mandelgebäck	
Swiss chocolate mousse with an almond pastry	
<hr/>	
Öpfuchüechli met Vanillse ond Ärdbeeri	13.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Erdbeeren	
Apple fritters with vanilla sauce and strawberries	

Hochstamm Süessmoscht Sorbe

Chogle/scoop 4.00

Hochstamm Süessmoscht Sorbetto, Kugel

Apple cidre sorbet, scoop

met Vieille Prune

4 cl 11.50

mit Vieille Prune

with Vieille Prune



Loscht of Glace oder Coupe?

Mer händ au feini Glacechogle.

Zum Biispil Vanill, Schoggi, Ärdbeeri oder Kaffi

Lust auf Eis oder einen Eisbecher?

Wir haben auch feine Eissorten, zum Beispiel Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Kaffee.

Ready for ice cream?

We also offer various scoops of ice cream as vanilla, chocolate, strawberries or coffee.



Wy im Offe-Usschank

Schum-Wy

uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Müller-Thurgau, Scheurebe, Weißburgunder

Wisse

Cuvée Blanche 1 dl 7.50

Produzent Gebr. Kumin, Freienbach, Schweiz
Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Biancobagnolo DOCG 1 dl 8.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romana, Italien
Traube Albania

Fendant les Grenouilles 1 dl 7.50

Produzent Cave St-Pierre, Chamoson, Wallis
Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 1 dl 8.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Rosé

Les Nuits Blanches Gris 1 dl 8.00

Produzent Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien
Traube Syrah, Cabernet Franc

Rote

Merlot di Gudo 1 dl 7.50

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Brunner Pinot Noir 1 dl 8.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Pinot Noir

Pinotivo Cuvée by Noel 1 dl 7.50

Produzent Baumgartner-Weinbau, Aargau
Traube Pinot Noir, Diolinoir

Tavola Rosso 1 dl 7.50

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien
Traube Sangiovese

Contemplation Merlot-Malbec 1 dl 8.00

Produzent Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien
Traube Merlot, Malbec

Wy ide Fläsche

Schum-Wy

uiuiui Spumante Pericoloso 7,5 dl 56.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Müller-Thurgau, Scheurebe, Weißburgunder

Pol Roger Brut 7,5 dl 89.00

Produzent Pol Roger, Champagne, Frankreich
Traube Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menuier

Wisse

US DE SCHWIIZ

Brunner Müller-Thurgau 2019 7,5 dl 56.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Müller Thurgau

Cuvée Blanche 2022 7,5 dl 49.00

Produzent Gebr. Kümmin, Freienbach, Schweiz
Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Petite Arvine, Hurlevent AOC 2021 7,5 dl 64.00

Produzent Les Fils de Charles Favre, Wallis
Traube Petite Arvine

St. Saphorin Dizerens 2023 7 dl 54.00

Produzent J. & M. Dizerens, Waadt
Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 2021 7,5 dl 56.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

US FRANKRIICH

Chardonnay Vieilles Vignes 2021 7,5 dl 52.00

Produzent Château Martinolles, AOP Limoux
Traube Chardonnay

US ITALIE

Biancobagnolo DOCG 2020 7,5 dl 52.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien
Traube Albania

US DÜTSCHLAND

Grauburgunder «Junge Wilde» Kilian Hunn 2020 7,5 dl 52.00

Produzent Weingut Hunn, Baden, Deutschland
Traube Grauburgunder

Rosé

US DE SCHWIIZ

Oeil de Perdrix 2022 7,5 dl 59.00

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg
Traube Pinot Noir

US BULGARIE

Les Nuits Blanches Gris 2021 7,5 dl 56.00

Produzent Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien
Traube Syrah, Cabernet Franc

Wy ide Fläsche

Rote

US DE SCHWIIZ

Megger Barrique 2020 7.5 dl 59.00

Produzent Weingut Letten Meggen, Luzern
Traube Pinot Noir, Garanoir

Zweigelt AOC 2021 7.5 dl 57.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Zweigelt

Männlich Barrique 2020 7.5 dl 61.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Garanoir, Zweigelt, Gamaret

Brunner Pinot Noir 2018 7.5 dl 59.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Pinot Noir

Merlot di Gudo 2020 7.5 dl 53.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Merlot Carato Reserva 2016 7 dl 92.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Marschallgut Pinot Noir Reserve 2018 7.5 dl 65.00

Produzent Weinhaus Cottinelli, Chur, Bündnerland
Traube Pinot Noir

Pinotivo Cuvée by Noel 2021 7.5 dl 59.00

Produzent Baumgartner-Weinbau, Aargau
Traube Pinot Noir, Diolinoir

Humagne Rouge Hurlevent 2021 7.5 dl 64.00

Produzent Les Fils de Charles Favre, Wallis
Traube Humagne Rouge

US ÖSTRICH

Big John Cuvée Reserve 2021 7.5 dl 52.00

Magnum 2020 15 dl 95.00

Produzent Erich Scheiblhofer, Burgenland
Traube Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Pinot Noir

US SPANIE

Rioja El Capitàn Reserva DOCa 2017 7.5 dl 53.00

Produzent Bodegas Burgo Viejo, Spanien
Traube Tempranillo

Pintia Toro DO 2017 7.5 dl 94.00

Produzent Bodegas y Viñedos Pintia, Ribera del Duero, Spanien
Traube Tempranillo

US ITALIE

Tavola Rosso 2021 7.5 dl 49.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien
Traube Sangiovese

Patù Primitivo Salento IGP 2021 7.5 dl 52.00

Produzent Giustini, Apulien
Traube Primitivo

Mille e una Notte IGT 2018 7.5 dl 93.00

Produzent Donnafugata
Traube Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

Terra di Monteverro IGT 2017 7.5 dl 92.00

Produzent Monteverro, Toskana, Italien
Traube Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Orma IGT 2020 7.5 dl 115.00

Produzent Podere Orma, Bolgheri, Italien
Traube Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

US BULGARIE

Contemplation Merlot-Malbec 2020 7.5 dl 56.00

Produzent Katarzyna Estate, Bulgarien
Traube Merlot, Malbec

Getränk

Bier ond Öpfuwy

OFFE OND I DE FLÄSCHE

Urbräu «üses Huusbier»	3.3 dl	5.60
Einsiedler Lager vom Fass	2.5 dl	5.80
	5 dl	7.20
Panaché / Light vom Fass	2.5 dl	5.80
	5 dl	7.20
Einsiedler alkoholfrei	3.3 dl	5.80
Einsiedler Weizen	5 dl	7.80
Ramseier Suure Moscht klar / alkoholfrei	5 dl	6.90

Mineralwasser ond Süessgetränk

ALLES USEM FLÄSCHLI

Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.90
Rivella Rot oder Blau	3.3 dl	5.60
Sinalco Orange Original, Sinalco Cola, Sinalco Cola zero	3 dl	5.20
Elmer Citro	3.3 dl	5.20
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	5.20
Ramseier Huus-Tee	3.3 dl	5.20
Ramseier Huus-Tee	Offen 5 dl	6.80
El Tony Mate	3.3 dl	7.00
Swiss Mountain Spring	2 dl	5.50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
J. Gasco Aperitvo bitter	2 dl	5.50
Red Bull	Karaffe 2.5 dl	6.50
Leitungswasser/Tap water	10 dl	4.00

Kafi ond Warmi Getränk

Kaffee crème, Espresso		5.00
Schale		5.50
Cappuccino, Latte Macchiato, Doppelter Espresso		6.00
Heisse Schokolade oder Ovomaltine		5.50
Heisse Milch		4.50
Kalte Schokolade oder Ovomaltine	3 dl	5.50
Kalte Milch	3 dl	4.50
Tee aus der Nachbarschaft - L'art du thé (bitte fragen Sie nach unserer Teekarte)		5.50

Kafi met Schoss

FÜÜR OND FLAMME FÖR SÄLBER BRÖNNTS US 100% SCHWIIZER FRÖCHT

Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch	40%	4 cl	6.50
--	-----	------	------

Edelbränd

US HITZKIRCH

Brunner Teilers Birne	40%	2 cl	7.50
Brunner Gravensteiner	40%	2 cl	7.50
Brunner Saure Kirsche	40%	2 cl	7.50

US MEGGEN

Sigrüst Marc Reserve du Patron	40%	2 cl	7.50
Sigrüst Pflümli Réserve du Patron	40%	2 cl	7.50

US GUNZWIL IM BARRIQUE

Hecht Vieille Apricots	40%	2 cl	7.50
Hecht Berner Rosenapfelbrand	40%	2 cl	7.50

US KÜSSNACHT AM RIGI

Räber Vieille Prune	40%	2 cl	7.50
---------------------	-----	------	------

USEM TESSIN

Grappa La Bianca / La Bionda / La Bruna Delea	40%	2 cl	7.50
---	-----	------	------

Apéro ond Spirituose

Campari	23%	4 cl	7.50
Jsotta Vermouth Bianco	17%	4 cl	7.50
Jsotta Rosso	15%	4 cl	7.50
Xellent Swiss Vodka, Organic Wheat Bio	40%	4 cl	8.50
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40%	4 cl	8.50
Appelton Estate Signature Blend Jamaika	40%	4 cl	7.50
Whisky William Lawson's	40%	4 cl	7.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	4 cl	7.50
Ricard	45%	4 cl	7.50
Baileys	17%	4 cl	7.50
Appenzeller	29%	4 cl	7.50
Averna Amaro	29%	4 cl	7.50
Lozärn Wind	18%	2 cl	4.50
Apérol Spritz / Campari Spritz		2 dl	11.50
Hugo		2 dl	11.50
Cynar	17%	4 cl	8.50
Braulio	21%	4 cl	8.50