

Sommer – Gloschtigs

Panierts **Lozärner Riese–Schnetsel** met feinem CHF 29.80
Härdöpfel–Chrüter–Salot
Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit einem Kartoffel–Kräuter–Salat
Breaded big pork steak with potato salad and herbs

Es klassisches **Rends–Tatar** met suure Gorke, CHF 21.80
Kapere, Zweble, Schbrienzschpöhn als Hauptschpiis CHF 31.80
ond toschtetem Buure–Ruchbrot
Rinds–Tatar mit Gurken, Kapern, Zwiebeln, Käsespännen und Toastbrot
Beef tartare with cucumber, capers, onions, slices of cheese and toast

Ricotta–Risotto met Zucchini–Ratatouille–Scheffli CHF 26.80
Ricotta–Risotto mit Zucchini–Ratatouille–Schiffchen
Ricotta risotto with zucchini and ratatouille

Rosa brotnigi Lammhöftli met grüne Bohne, CHF 36.80
Härdöpfelgratin ond Rosmarinjus
Rosa gebratenes Lammhufstück mit Bohnen, Kartoffelgratin
und Rosmarinjus
Pieces of lamb with beans, potatoes au gratin and rosemary jus

Südfleisch–Garpatscho met ere Worzlegmües– CHF 18.80
vinegrette ond neue Härdöpfel als Hauptschpiis CHF 29.80
Tafelspitz–Carpaccio mit Wurzelgemüse–Vinaigrette und Bratkartoffeln
Prime boiled beef with vinaigrette of vegetables and potatoes

„Flössig's“ / „Suppen“ / „Something liquid“

Liebesöpfelsoppe met bachnigem Rucola CHF 12.80
Tomatencrèmesuppe mit gebackenem Rucola
Tomato cream soup with baked arugula

Ärbsli–Minzesoppe met eme Chrüter–Grissini CHF 13.80
Erbsen–Minzensuppe mit Kräuter–Grissini
Pea mint soup with herb grissini

„Grünen's Chrut“ / „Salate“ / „Salads“

Grüne Fäldsalot met chnoschprige Brotwörfeli CHF 9.80
Grüner Blattsalat mit Röstbrotwürfelchen (als Beilage)
Green salad from the region with croûtons (side dish)

Gmeschte Buuresalat CHF 10.80
Gemischter Salat (als Beilage)
Mixed farmer's salad (side dish)

Nösslialot met Schpäckstreiffe, chnoschprige CHF 14.80
Brotwörfeli, Chrütli ond Ei
Feldsalat mit Speckstreifen, Röstbrotwürfelchen, Kräutern und Ei (als Beilage)
Lamb's lettuce–salad with bacon, herbs, croûtons and egg (side dish)

Fuettertrog met aromatische **Pouletbroschtschtöckli** CHF 27.80
Salatschüssel mit pikant gebratenen Hühnerbruststücken
Our big salad with fried chicken breast

Fuettertrog met sotiertem **mediterranem Gmües** CHF 23.80
Salatschüssel mit sautiertem mediterranem Gemüse
Our big salad with sautéed mediterranean vegetables

Fuettertrog met **Zanderfeschchnoschperli** CHF 28.80
ond ere Tartarose
Salatschüssel mit gebackenem Zander und Tartarsauce
Our big salad with baked pikeperch and tartar sauce

„Usew Wasser“ / „Fischgerichte“ / „Swiss fish“

E ganzi brotnigi Forälle met Brothärdöpfel, CHF 33.80
sotiertem Sommergmües ond Chrüterbotter
Ganze Forelle mit Bratkartoffeln, sautiertem Sommergemüse
und Kräuterbutter
Blue trout with roasted potatoes, sautéed summer vegetables
and herb butter

„Huus – Spezialitäte“ / „Hauspezialitäten“ / „Pigeon specials“

En urchige **Buurehof–Täller** met Trochefleisch– CHF 17.80
Schpezialitäte ond Hobelchäs als Hauptschpiis CHF 27.80
Schweizer Trockenfleischspezialitäten und Hobelkäse (als Vorspeise
oder Hauptspeise)
Special smoked Swiss meat country style with Swiss cheese
(side dish or main dish)

Lozärner **Hackbrote** met eme Seeli–Härdöpfel– CHF 27.80
schock ond Gmües
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelpürée und Gemüse
Homemade meatloaf with gravy mashed potatoes and vegetables

Vitznauer **Äplermagrone** met Öpfelschnetsli CHF 24.80
Teigwaren, Kartoffeln, Käse und Rahm vermischt mit Apfelschnitzen
und gerösteten Zwiebeln
Maccaronis with potatoes, onions, cream, cheese and apple slices

Chapellbrogg–Röschti (Schpäck, Tomate, Chäs, Schnettlauch, CHF 26.80
es Schpiegelei ond vel Härdöpfel)
Luzerner Röstli mit verschiedenen Zutaten
The real “Chapellbridge–Röschti” (Swiss hash browns, tomato, bacon, cheese,
chives with an egg sunny side up)

Chalbsläberli im Botter brote, met sotierte CHF 36.80
Öpfelschnetsli, Chrütli ond ere Röschti (s'het solangs het)
Kalbsleber im Butter gebraten, dazu sautierte Apfelschnitze,
Kräuter und eine Röstli
Calf's liver Lucerne style, with butter, apple slices, herbs and Swiss
hash browns

*Original Lozärner **Chögalipaschtetli** met Riis CHF 37.80
ond Gmües

Blätterteiggebäck mit Kalbfleisch, Reis und Gemüse (Luzerner Spezialität)
Veal dumplings bedded in a flaky pastry pie with rice and vegetables

Neuschtadt–Fleischvögel met eme Seeli– CHF 28.80
Härdöpfelschtock ond Gmües

Gefüllte und gerollte dünne Rindsschnitzel mit Kartoffelpürée und Gemüse
Two beef rolls, wrapped in smoked bacon, with gravy mashed potatoes
and vegetables

*En huusgmacht Äntlebuecher **Schwiinsbrat–** CHF 27.80
worscht oder en ächti Monschter–Chenderfäscht–
Chalbsbratworscht met Zweblesose ond enere
währschafte Röschtli

Unsere hausgemachte Schweins– oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
und Rösti

Our famous homemade veal or pork sausage with onion sauce and
Swiss hash browns

Lozärner **Chalbsgschnätslets** met ere Horwer CHF 37.80
Wyrahmsose ond Nudle

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Weinrahmsauce und Nudeln
Sliced veal in a creamy local wine sauce and noodles

***E riese Schweinerei**, gföllt met Schenke ond CHF 38.80
rassigem Bärghäs (420g), dezue ged's frittierti Härdöpfel

Riesen–Cordon Bleu mit Pommes Frites

Two big breaded slices of pork, filled with ham and cheese, and french fries

„ Chender – Garettli“ / „ Für Kinder“ / „ For our little guests“

Du chasch **wähle**, was d'Chochi **vo de Charte** CHF 15.80
sell zaubere ond denn chond's secher bald (ohne *)

Wähle das passende Gericht aus dieser Speisekarte aus und genieße es

Tell the waiter what you like from our menu list and our chef will prepare it for you

„Schläckereie“ / „Süssspeisen“ / „Sweet dish“

Willisauerringli-Parfait met lauwarmer Waldbeeri CHF 13.80
Parfait mit Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren
Lucerne bisquit ice cream with lukewarm wild berries

Vogel-Heu CHF 12.80
Warme Brotstücke mit Butter, Ei, Apfelschnitzen, Zimt und Zucker
Bread pieces toasted in butter, apple slices, cinnamon and sugar

Zitronen-Sorbet met Lozärner Wodka CHF 13.80
Zitronen-Eis mit Luzerner Wodka
Sorbet of lemon with swiss vodka

Mango-Tiramisù met ere Kafihuube CHF 13.80
Mango-Tiramisù mit einer Kaffee-Haube
Tiramisù with mango and coffee

Extrem feini Glasse vo de Gelateria di Lucerna:
Beste Eissorten von der Gelateria di Lucerna
Very special ice cream from Gelateria di Lucerna

mit Biomilch / with organic milk
laktosefrei und vegan / lactose free and vegan

Vanill, Schoggi, Mocca, Haselnoss, Snickers, Mango,
Zitrone, Himbeer, Joghurt Waldbeer
Vanille, Schokolade, Mokka, Haselnuss, Snickers, Mango,
Zitrone, Himbeer, Joghurt Waldbeer
vanilla, chocolate, mocha, hazelnut, Snickers, mango,
lemon, raspberry, yoghurt wild berries

pro Chogele CHF 4.30
pro Kugel
each scoup

e chli Schlagrahm CHF 1.80
Schlagsahne
whipped cream

Unsere Küche ist von Montag bis Samstag jeweils von 11.30 – 14.00 Uhr und von 17.30 – 22.30 Uhr für Sie geöffnet, im Juni/Juli/August auch sonntags offen!

We are serving warm food from monday through saturday between 11.30 a.m. till 02.00 p.m. and 05.30 p.m. till 10.30 p.m., in june, july and august 7 days open!

Unser Fleisch stammt, ausser wo speziell vermerkt, aus Schweizer Tierhaltung.

Our meat is, unless otherwise stated, origin Switzerland.

Zusätzliches Gedeck: CHF 10.00 pro Person

Additional cover charge: CHF 10.00 per person

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MWSt.

All taxes are included.