



# Luzern

steht für regionale Produkte aus der Umgebung, eine ausgezeichnete Fischküche und klassische Schweizer Gerichte – traditionell zubereitet.

# Vorspeisen & Suppen

## Saisonaler Blattsalat

*Salade de saison*  
Seasonal salad

CHF 9.50

## Gemischter Salat

*Salade m el ee*  
Mixed salad

CHF 12.00

## Dressing nach Wahl: Franz sisch / Italienisch / Balsamico

*Sauce au choix: fran ais / italien / balsamico*  
Choice of dressings: French / Italian / balsamico

## B uffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum  l und knusprigem Luzerner Brot

*Mozzarella du Buffalo avec tomates, huile de basilic et du pain de Lucerne*  
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil oil and crunchy bread from Lucerne

CHF 15.50

## Lachsforellenfilet mariniert mit wildem Thymian an Meerrettichsauce

### Sommersalat mit Erdbeeren und Grissini

*Filet de Truite arc-en-ciel marin ee avec thym, avec sauce de raifort, Grissini et une petite salade d' t  aux fraises*  
Rainbow trout fillet with thyme, marinated in a horseradish sauce, Grissini and a small summer salad with strawberries

CHF 16.50

## Rindstartar (80 g) mit Toast und Butter

*Tatar de b euf servie avec du toast et beurre*  
Beefsteak tartar served with toast and butter

CHF 22.00

## Als Hauptgang (160 g)

CHF 33.00

## Tagessuppe

*Soupe du jour*  
Soup of the day

CHF 9.50

## Kartoffelsuppe mit Rohschinken Rouladen, gef llt mit Frischk se

*Soupe de pommes de terre avec des roulades farcies au fromage fraiche*  
*Potatoe soup with roulads made from country ham and filled with cream cheese*

CHF 11.50

## Fischsuppe "Vierwaldst ttersee" mit Luzerner Knoblauchbrot

*Soupe de poisson "Lake des 4 cantons" avec du pain de Lucerne   l'ail*  
Fish soup "Lake of the 4 cantons" with garlic bread from Lucerne

CHF 15.00

## Hauptgänge Fleisch

**Cordon Bleu vom Schwein mit Bergkäse, Tomaten, Schinken, Tagesgemüse & Pommes Frites** CHF 35.50

*Cordon bleu de porc au fromage des montagnes, jambon, tomates, légumes du jour et pommes frites*

Pork Cordon bleu stuffed with mountain cheese and ham, tomatoes served with vegetables and French fries

**Geschnetzelte Kalbsleber in Portwein Sauce, mit Kräutern, Zwiebeln und knuspriger Rösti** CHF 37.50

*Emincé de foie de veau au porto avec des herbes, oignons et Rösti*

Sliced calf's liver pan-fried in port wine served with herbs, onions and Rösti

**Lammkarree auf Minze Jus, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln** CHF 39.00

*Rack d'agneau au jus de la menthe avec des haricots verts et des pommes de terre sautées*

Rack of lamb on a mint jus with green beans and fried potatoes

**Zürcher Geschnetzeltes mit knusprigen Rösti an einer Champignon Rahmensauce** CHF 39.50

*Emincé de veau avec Rösti et une sauce aux champignons*

Sliced veal with Rösti and a mushroom crème sauce

**Rinds Entrecôte "Tagliata" mit Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan, Balsamico Dressing und Pommes Frites** CHF 43.00

*Entrecôte de bœuf « Tagliata » avec roquettes, tomates de cerises, Parmesan, balsamico et frites*

Beef Entrecôte « Tagliata » with rocket, cherry tomatoes, Parmesan, balsamic vinegar and fries

## Central Hit

**Rinderfilet (200 g) mit einer Tomatenkruste, roten Zwiebeln, Steinpilzen Trifolati und Pommes sablées** CHF 54.50

*Filet de bœuf servi avec une croute de tomate, des oignons rouges, cèpes Trifolati et pommes sablées*

Beef fillet with a tomato crust, red onions, ceps and Pommes sablées

# Hauptgänge Fisch

## Central Hit

**Fischknusperli mit hausgemachter Tatarsauce, Pommes Frites und einem kleinen Salat** CHF 33.50

*Friture de poisson blanc avec sauce tartare maison, frites et une petite salade*

Deep-fried white fish with homemade tartar sauce, French fries and a small salad

**Gebratene Eglifilets mit Knoblauchbutter, Salbei, Cherry Tomaten und Jasmin Reis** CHF 36.00

*Filets de perche cuit au beurre d'ail, avec sauge, tomates, riz jasmin*

Fillets of perch pan-fried in a garlic butter with sage, cherry tomatoes and jasmine rice

**Felchenfilet auf frischem Blattspinat, dazu Salzkartoffeln und Champagner Sauce** CHF 37.50

*Filet de féra servie avec épinard en branche, pommes de terre et une sauce au champagne*

Fillet of whitefish with spinach, salted potatoes and a champagne sauce

**Zanderfilet auf einem Zitronen Risotto mit Tomaten** CHF 39.00

*Filet de sandre au risotto de citron avec des tomates*

Pikeperch fillet with a citrus risotto, tomatoes

## Pasta und Vegetarisches

**Risotto alla „Norma“ – mit Auberginen, Tomaten, Parmesan und frischem Basilikum** CHF 26.00

*Risotto alla Norma avec des aubergines, tomates, Parmesan et basilic fraiche*

Risotto alla Norma with eggplants, tomatoes, Parmesan and fresh basil

**Tagliatelle à la Fisch „Carbonara“ mit Garnelen und wildem Dill** CHF 29.00

*Tagliatelles aux « Carbonara des poisson » avec crevettes et l'aneth*

Tagliatelle "Fish Carbonara" with shrimps and wild dill



# Bangkok

Thailands Zentrum für kulinarische Genüsse. Eine moderne leichte Kost, nach Belieben pikant bis sehr scharf, frisch zubereitet und authentisch.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

## Vorspeisen

### **Hausgemachte Frühlingsrollen (vegetarisch oder mit Poulet)**

*Rouleaux de printemps (végétariens ou avec du poulet)*

Homemade spring rolls (vegetarian or with chicken)

CHF 14.50

### **Trilogie Bangkok**

#### **Hausgemachte Frühlingsrollen, Satay-Spiesschen und Tempurataschen mit 3 verschiedenen Dips**

*Rouleaux de printemps, brochettes de poulet satay et chausson de tempura servi avec 3 sauces différentes*

Homemade spring rolls, chicken satay skewers and tempura turnover served with 3 different sauces

CHF 19.50

## Suppen

### **Tom Kha Gai, Thai-Hühnersuppe mit Kokosmilch**

*Consommé de volaille avec du lait de coco*

Chicken consommé with coconut milk

CHF 12.50

### **Tom Yam Gung, Suppe mit Garnelen, Pilzen und Zitronengras**

*Soupe thaïlandaise avec des crevettes, champignons et herbe citronnée*

Thai soup with shrimps, mushrooms and lemongrass

CHF 12.50

## Hauptgänge

### **Gebratenes Poulet mit Ingwer, Thai Gemüse und Cashew Nüssen**

*Poulet rôti avec gingembre, légumes thaï et noix de cajou*

Fried chicken with ginger, Thai vegetables and cashew nuts

CHF 28.00

### **Gebratenes Gemüse mit Rindfleisch**

*Légumes cuit avec bœuf*

Fried vegetables with beef

CHF 31.00

# Hauptgänge

## Barramundi Filet mit Panang Currysauce

*Filet de loup de mer asiatique sauté dans une sauce au curry de panang*  
Pan-fried Barramundi fillet with a Panang curry sauce

CHF 29.00

## Grünes Thai Curry / Green Thai curry / Curry vert thaïlandais

**mit Poulet** / chicken/ poulet

**mit Rind** / beef/ boeuf

**mit Tofu** / tofu/ tofu

CHF 26.50

## Rotes Thai Curry / Red Thai curry / Curry rouge thaïlandais

**mit Poulet** / chicken/ poulet

**mit Rind** / beef/ boeuf

**mit Tofu** / tofu/ tofu

CHF 26.50

## Panang Curry mit Entenbraten und Litschi

*Curry de Panang avec rôti de canard et litchi*  
Panang curry with duck roast and litchi

CHF 29.00

## Unsere thailändischen Hauptgerichte werden ohne Reis serviert. Folgende Beilagen sind mit Aufpreis verfügbar:

*Nos entrées thaïlandaises sont servis sans riz au jasmin. Les accompagnements suivants sont disponibles avec surcharge:*  
Our Thai main dishes are served without jasmine rice. The Following supplements are available with an extra charge:

**Jasminreis** / riz au jasmin / jasmin rice

CHF 4.00

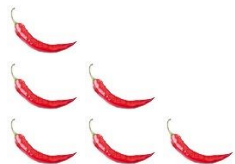
**Reisnudeln** / nouilles chinoises / rice noodles

CHF 4.00

**Gebratener Reis** / riz cantonnais/ fried rice

CHF 5.50

Wählen Sie Ihren ganz persönlichen Schärfegrad für Ihre Gerichte!



**Pikant / légèrement épicé / spicy**

**Scharf / épicé / very spicy**

**Feurig / très épicé / very hot**

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

# Luzern Desserts

## Das Beste zum Schluss

**Pistazien „Trifle“ mit Mascarpone, Pistazien Mousse, Amaretti und weißer Schokoldensauce** CHF 11.50  
*Pistache « Trifle » avec mascarpone, une mousse de pistache, Amaretti et une sauce au chocolat blanc*  
Pistachio « Trifle » with mascarpone, a pistachio crème, Amaretti and a White chocolate sauce

**Gebrannte Creme mit Schokoladeneis** CHF 11.50  
*Crème brûlée avec une boule de glace au chocolat*  
Crème brulee with chocolat ice cream

**Apfel-Küchlein mit einer Meringue und Doppelrahm Wolke, serviert mit Vanilleeis** CHF 12.50  
*Beignets aux pommes avec un nuage de meringue et crème double, servie avec une boule de glace vanille*  
Apple fritters with a cloud of meringue and double crème, served with Vanilla ice cream

**Schokoladen Fondant mit frischen Erdbeeren und Vanille Eis** CHF 15.50  
*Fondant au chocolat avec fraises et glace vanille*  
Chocolate Fudge with strawberries and vanilla ice cream

**Käseteller mit Nüssen, Weintrauben und Honig** CHF 17.50  
*Assiette de fromages, noix, raisins et miel*  
Cheese plate, nuts, grapes and honey

# Bangkok Desserts

## Süss und exotisch

**Bananen Frühlingsrolle mit Mango Eis und Schokolade** CHF 12.00  
*Rouleaux de printemps à la banane. avec la glace à la mangue et chocolat*  
Banana spring roll with mango ice cream and chocolate

**Frische Mango mit Kokosmilcheis** CHF 12.00  
*Mangue fraiche avec une glace au lait de coco*  
Fresh mango with coconut milk ice cream