



# 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: Französisch / Italienisch / Balsamico

*Sauce au choix: français / italien / balsamico*  
Choice of dressings: French / Italian / balsamico

### Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum Öl 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

### 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

### Schwarzwurzelsuppe mit Shitake Pilzen

*Soupe de salsifis avec des champignons shitake*  
*Black salsify soup with Shitake mushrooms*

CHF 11.50

## Hauptgänge Fleisch

<b>Cordon Bleu vom Schwein mit Bergkäse, Schinken, Tagesgemüse &amp; Pommes Frites</b> <i>Cordon bleu de porc au fromage des montagnes, jambon, légumes du jour et pommes frites</i> Pork Cordon bleu stuffed with mountain cheese and ham, served with vegetables and French fries	CHF 35.50
<b>Geschnetzelte Kalbsleber in Portwein Sauce, mit Kräutern, Zwiebeln und knuspriger Rösti</b> <i>Emincé de foie de veau au porto avec des herbes, oignons et Rösti</i> Sliced calf's liver pan-fried in port wine served with herbs, onions and Rösti	CHF 37.50
<b>Lammkotelette auf Minze Jus, mit Marktgemüse und Bratkartoffeln</b> <i>Cotelette d'agneau au jus de la menthe avec des légumes et des pommes de terre sautées</i> Lamb chop on a mint jus with fresh vegetables and fried potatoes	CHF 39.00
<b>Zürcher Geschnetzelteres mit knusprigen Rösti an einer Champignon Rahmensauce</b> <i>Emincé de veau avec Rösti et une sauce aux champignons</i> Sliced veal with Rösti and a mushroom crème sauce	CHF 39.50

## Central Hit

<b>Spareribs vom Schwein (500gr.) mit Kartoffelecken, Blattsalat und einer hausgemachten BBQ Sauce</b> <i>Travers de porc (500 gr.) avec pommes de terre, salade verte et une sauce BBQ fait maison</i> Spare ribs (500 gr.) with potato wedges, green salad and homemade BBQ sauce	CHF 33.50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

# Hauptgänge Fisch

## Central Hit

<b>Fischknusperli mit hausgemachter Tatarsauce, Pommes Frites und einem kleinen Salat</b>	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*  
Filets of perch pan-fried in a garlic butter with sage, cherry tomatoes and Jasmin rice

**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

**Cremiges Waldpilzrisotto mit Garnelen** CHF 29.50

*Risotto aux champignons des forêts, avec des crevettes*  
Risotto with forest mushrooms and prawns

**Tagliolini mit schwarzen Wintertrüffeln** CHF 29.00

*Taglioni aux truffes noires d'hiver*  
Taglioni with black winter truffles



# Bangkok

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

## 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

## 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

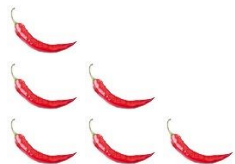
**Reisnudeln** / nouilles chinoises / rice noodles

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

**Gratinierte Himbeeren und Blaubeeren, mit Himbeeren Sorbet** CHF 11.50  
*Framboises et myrtille gratinée avec une glace de framboise*  
Raspberries and Blueberries with a Raspberry sorbet

**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 Früchten und Vanilleeis** CHF 15.50  
*Fondant au chocolat avec des fruits frais et glace vanille*  
Chocolate Fudge with freshly cut fruits 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