



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

Tatare du b euf servi avec du toast et beurre
Beef tartare 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 Ricottamousse und Rohschinken

Soupe de pommes de terre avec mousse de Ricotta et jambon fum e
Potato soup with ricotta mousse and smoked ham

CHF 11.50

Hauptgänge Fleisch

Central Hit

Entrecôte mit Marktgemüse, Pommes frites und Café de Paris Sauce

CHF 39.50

Entrecôte servi avec légumes de marche, pommes frites et sauce café de paris

Entrecôte steak served with market vegetables, fries and sauce „Café de paris“

Cordon Bleu vom Schwein mit Bergkäse, Schinken, Tagesgemüse & Pommes Frites

CHF 35.50

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

Pork Cordon bleu stuffed with mountain cheese and ham served with vegetables and 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

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

Luzern Hit

Original Lozärner Fritschipastetli, Kalbsbrät an Champignonrahmsauce

CHF 34.50

Rosinen und Cognac mit frischem Marktgemüse

Tarte de Lucerne « Fritschi » avec chaire a saucisses, sauce champignon, raisins secs, cognac et légumes de marché

Original Lucerne pie „Fritschi“ with meatloaf paste, champignon sauce, raisins, cognac and fresh vegetables

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 Zitronenrisotto, Babyzucchetti und Lachskaviar CHF 36.00

Filets de perche cuit servi avec citron risotto, zucchette bébé et caviar de saumon

Fillets of perch pan-fried served with lemon risotto, baby zucchini and salmon caviar

Zanderfilet mit frischem Blattspinat, Salzkartoffeln und Champagnersauce CHF 39.00

Filet de sandre avec feuilles d'épinard frais, pommes de terre bouillies et sauce champagne

Pikeperch fillet with fresh spinach leaves, salted potatoes and champagne sauce

Pasta und Vegetarisches

Risotto alla „Norma“ – mit Auberginen, Tomaten, Parmesan und frischem Basilikum CHF 26.50

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

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

Tagliolini mit Steinpilzsauce und Crevetten CHF 29.00

Tagliolini avec sauce bolets et crevettes

Tagliolini with mushroom sauce and shrimps



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

Tom Kha Gai, Consommé de volaille avec du lait de coco

Tom Kha Gai, Chicken consommé with coconut milk

CHF 12.50

Tom Yam Gung, Suppe mit Garnelen, Pilzen und Zitronengras

Tom Yam Gung, Soupe thaïlandaise avec des crevettes, champignons et herbe citronnée

Tom Yam Gung, 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 thai et noix de cajou

Fried chicken with ginger, Thai vegetables and cashew nuts

CHF 29.00

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 oder Rotes Thai Curry / Curry vert thaïlandais / Green Thai curry
mit Poulet / avec poulet / with chicken
mit Tofu / avec Tofu / with Tofu

CHF 27.50

Grünes oder Rotes Thai Curry / Curry rouge thaïlandais / Red Thai curry
mit Rind / avec boeuf / with beef
mit Crevetten / avec crevettes/ with shrimps

CHF 29.50

Panang Curry mit Entenbraten und Litschi

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

CHF 31.00

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

Nos entrées thaïlandaises sont servies 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

Luzern Desserts

Das Beste zum Schluss

Tiramisu mit Kaffeeeis

Tiramisu avec glace de café
Tiramisu with coffee ice

CHF 11.50

Apfel-Küchlein mit einer Meringue und Doppelrahm Wolke, serviert mit Vanilleeis

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

CHF 12.50

Schokoladen Fondant mit frischen Erdbeeren und Vanille Eis

Fondant au chocolat avec fraises et glace vanille
Chocolate Fudge with strawberries and vanilla ice cream

CHF 15.50

Käseteller mit Nüssen, Weintrauben und Honig

Assiette de fromages, noix, raisins et miel
Cheese plate, nuts, grapes and honey

CHF 17.50

Bangkok Desserts

Süss und exotisch

Bananen Frühlingsrolle mit Mango Eis und Schokolade

Rouleaux de printemps à la banane. avec la glace à la mangue et chocolat
Banana spring roll with mango ice cream and chocolate

CHF 12.00

Frische Mango mit Kokosmilcheis

Mangue fraiche avec une glace au lait de coco
Fresh mango with coconut milk ice cream

CHF 12.00