



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 mêlée

Mixed salad

CHF 12.00

Dressing nach Wahl: Französisch / Italienisch / Balsamico

Sauce au choix: français / italien / balsamico

Choice of dressings: French / Italian / balsamico

Italienischer Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und frischem Basilikum auf einem Mostbr ocklicarpaccio

Italien Mozzarella du Buffalo avec tomates cerises et basil frais sur un carpaccio « Mostbröckli »

Italian buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil, served on a carpaccio "Mostbröckli"

CHF 17.50

Hausgemachter marinierter Lachsr ucken auf einem Gurkencarpaccio mit Sauerrahm und asiatischer Vinaigrette

Dos de saumon marinée maison sur un carpaccio de concombre, avec crème fraîche et vinaigrette asiatique

Back of salmon marinated at home on a carpaccio of cucumbers, with sour cream and Asia vinaigrette

CHF 16.50

Tagessuppe

Soupe du jour

Soup of the day

CHF 9.50

Tomatencremesuppe mit Mango und Kokosschaum

Crème de tomates avec mangue et mousse à la noix de coco

Tomato cream Soup with mango and coconut cream

CHF 11.50

Hauptgänge Fleisch

Central Hit

Entrecôte mit Marktgemüse, Pommes frites und Café de Paris

CHF 43.50

Entrecôte café de paris avec frites et légumes du marché

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

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 du marché

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

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti an einer Champignonrahmsauce

CHF 39.50

Emincé de veau avec Rösti et sauce aux champignons

Sliced veal with Rösti and a mushroom crème sauce

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

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

CHF 35.50

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

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

Hauptgänge Fisch

Central Hit

Eglifilet Fischknusperli mit Pommes Frites und einem gemischten Salat	CHF 34.50
--	-----------

Friture de filet de perche avec frites et une salade mêlée

Deep-fried perch fillet with French fries and a mixed salad

Felchenfilet “alla mediterranea” mit Oliven, Kapern, Tomaten

CHF 37.50

Bratkartoffeln und sautierten Zucchini

Filet de poisson blanc “alla mediterranea” avec des olives, câpres, tomates, pommes de terre sautées et zucchini sautées

Whitefish fillet “alla mediterranea” with olives, capers, tomatoes, fried potatoes and sautéed zucchini

Zanderfilet mit frischem Blattspinat, Salzkartoffeln und Champagnersauce

CHF 39.50

Thymian und Zitrone

Filet de sandre avec feuilles d’épinard frais, pommes de terre bouillies, sauce champagne, thym et citron

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

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 fraîche

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

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne bei speziellen Ernährungsbedürfnissen und Allergien, über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte und verfügbare Alternativen.

About specific dietary needs and allergies our staff will inform you about the ingredients of our dishes and available alternatives.

À propos de besoins diététiques spécifiques et allergie, notre personnel vous informera sur les ingrédients de nos plats et les alternatives disponibles.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.



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 thaï 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

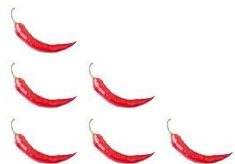
Reisnudeln / nouilles chinoises / rice noodles

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