



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

Rinds Tartar, Stracciatella di Burrata, Cherry Tomaten & frischem Basilikum, Toast

Steak Tartare de boeuf, Stracciatella di Burrata, tomates cerises, basilic frais avec toast
Beef Tartar, Stracciatella di Burrata, Cherry Tomatoes, fresh Basil served with toast

CHF 18.50

Als Hauptgang / *comme plat Principale* / as main course

CHF 34.50

Duo vom See, hausgemachte marinierte Lachforelle und geräucherte Felchen serviert mit Fenchel Salat und Randen Mayonnaise

Duo du Lac, truite de saumon marinée et poisson blanc fumé fait maison, servi avec salade de fenouil et mayonnaise rose
Duo from the lake, home-made marinated salmon trout and smoked whitefish, served with fennel salad and beetroot mayonnaise

CHF 19.50

Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Mozzarella de buffle d'Italie avec tomates et basilic
Italian buffalo mozzarella with tomatoes and basil

CHF 17.50

Tagessuppe

Soupe du jour
Soup of the day

CHF 9.50

Kartoffelcremesuppe mit frischem Ricotta und Thymian Croutons

Crème de pommes de terre avec la ricotta fraîche et croûtons au thym
Potato cream soup with fresh ricotta and thyme croutons

CHF 12.50

Hauptgänge Fleisch

Luzern Hit

Original Lozärner Fritschipastetli, Kalbsbrät an Champignonrahmsauce Rosinen und Cognac mit frischem Marktgemüse	CHF 34.50
---	-----------

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

**Rindsentrecote „tagliata“ mit Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan und Balsamico Reduction
serviert mit Rosmarin Bratkartoffeln** CHF 43.50

Entrecôte de boeuf "tagliata" avec roquette, tomates cerises, parmesan et réduction balsamique
servi avec des pommes de terre frites au romarin
Beef entrecote "tagliata" with arugula, cherry tomatoes, Parmesan and balsamic reduction
served with rosemary fried potatoes

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 Steinpilzfüllung, Emmentaler, Schwarzwälder Schinken
Tagesgemüse und Pommes Frites** CHF 36.50

Cordon bleu avec, viande de porc farci aux champignons sauvages, fromage Emmental, Jambon Forêt Noire avec légumes et frites.
Pork Cordon bleu stuffed with wild mushrooms, Emmentaler cheese, black forest bacon with vegetables and fries

Hauptgänge Fisch

Central Hit

Hausgemachte Eglifilet Knusperli mit Pommes Frites, hausgemachter Tartarsauce und einem gemischten Salat

CHF 34.50

Friture de filet de perche avec frites, sauce tartare maison et une salade mêlée
Deep-fried perch fillet with homemade tartar sauce, French fries and a mixed salad

Gebratenes Zanderfilet „Luzerner Art“ mit Zitrone, Tomaten, Kapern auf sautiertem Spinat und Salzkartoffeln

CHF 38.50

Filet de sandre frit "facon lucerne" avec citron, tomates et câpres sur des épinards sautés et des pommes de terre bouillies
Fried pikeperch fillet "Lucerne style" with lemon, tomatoes and capers on sauteed spinach and boiled potatoes

Pasta und Vegetarisches

Cremiges Risotto mit frischen Kräutern, geräucherten Felchen und Cremè Gruyère

CHF 28.50

Risotto crémeux aux herbes fraîches, poisson blanc fumé et gruyère crémeux
Creamy Risotto with fresh herbs, smoked whitefish and creamy Gruyère

Gefüllte „Caramelle“ mit Mascarpone und Schnittlauch an Pernod Sauce und Eierschwämmli „trifolati“

CHF 29.00

Caramelle farcie au mascarpone et à la ciboulette avec sauce pernod et "trifolati"
Stuffed "Caramelle" with mascarpone and chives with Pernod sauce and mushroom "trifolati"

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.



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* / jasmine rice

CHF 4.00

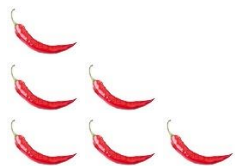
Reisnudeln / *nouilles chinoises* / rice noodles

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 Kaffeeis

Tiramisu avec glace de café
Tiramisu with ice coffee

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 Früchten und Vanilleeis

Fondant au chocolat avec des fruits frais et glace vanille
Chocolate Fudge with freshly cut fruits and vanilla ice cream

CHF 15.50

Cannolo Siciliano gefüllt mit Pistazien, Stracciatella Eis und "latte di mandorla"

Cannolo Siciliano a la pistaches, Stracciatella et "latte di mandorla"
Cannoli Siciliana filled with pistachios, Stracciatella ice cream and "latte di mandorla"

CHF 13.50

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

In Kokosraspel panierte Banane mit Mango Eis und Schokolade

Banane panée à la noix de coco avec glace à la mangue et chocolat
Banana breaded in coconut with mango ice cream and chocolate

CHF 12.00

Frische Mango mit Kokosmilcheis

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

CHF 12.00