



jakob.s Apero & Co.

Aperitifs...

Prosecco	SELEZIONE FELLINI 2015 Prosecco Millesimato	7.50
Cava	DON PASCUAL 2015 Cava DO Brut Reserva	7.90
Champagner	DRAPPIER Carte d'Or Brut France	9.90
Champagner	MOUTARD Cuvee Royale Brut blanc e noir France	10.20
Champagner	HENRIET Brut Grand Cru Rosè France	10.20
Kir Royal	Prosecco mit Cassislikör	10.50
Aperol-Spritz	Aperol Prosecco Mineralwasser	9.50
Hugo	Holunderblütensirup Prosecco Mineralwasser Limette und Minze	9.50
G'spritzter	süss sauer rosè	7.50
Campari	auf Eis mit Orangensaft oder Mineralwasser	7.50 + 3.00
GinUP !!!	auf Eis mit Orangensaft oder Mineralwasser	7.50 + 3.00
San Bitter	auf Eis (ohne Alkohol) mit Orangensaft oder Mineralwasser	5.00 + 3.00
Tomatensaft	Worcestershire-Sauce Tabasco Pfeffer Salz und Zitrone mit Wodka	5.00 + 8.00

...und zum inelänge

Oliven	Grüne Mammut-Oliven <i>Green olives</i>	120 g	9.50
Parmesan	Grana Padano-Möckli <i>Pieces of „grana padano“ cheese</i>	100 g	9.50
Bruschetta	Tomaten und Basilikum <i>toasted bread with tomatoes and basil</i>	2 Stk.	7.00
Canapé	Lachs auf Toastbrot garniert mit Zwiebelringen und Kapern <i>Smoked salmon on toasted bread garnished with onions and capers</i>		11.50
Crevetten	Black Tiger Riesencrevetten gebraten mit Knoblauchöl (mit oder ohne Chili) <i>Black tiger prawns fried with garlic oil (with or without chili)</i>	4 Stk.	16.00
* Plättli-Assorti	Bresaola Bündner Rohschinken Salami und Käse <i>Bresaola dry-cured ham salami and cheese</i>		29.50
* Lachs-Teller	Norwegischer Rauchlachs mit Kapern Zwiebelringe Meerrettichcrème <i>Smoked salmon with capers onions and horseradish cream</i>		27.50
* Chäs-Plättli	Hart- und Weichkäse - nach Tagesauswahl von der Käserei Barmettler in Luzern <i>Hard- and soft cheese</i>		29.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

* servieren wir ab 14:00 Uhr



Zum inelänge

Tapas Teller

Schinken-Involtini | Oliven | Peppadews gefüllt | gebratene Chorizo
mediterranes Röstgemüse | pikante Tomatensauce

*Tapas with ham rolles stuffed with fresh cheese | olives | peppadews | roasted Chorizo |
mediterranean vegetables and spicy tomato sauce*

Fr. 29.90

Weinempfehlung:

CAPE DIAMOND 2016 Pinotage Reserve
Gute Struktur | weiche Gerbstoffe | elegant |
schwarze Beerenfrüchte | Röstaromen

dl Fr. 6.50

Flammkuchen (servieren wir ab 14:00 Uhr)

mit Speck und Zwiebeln

Tarte with bacon and onions (served up from 2 pm)

Fr. 19.50

mit Champignons, Tomaten und Spargel

Tarte with mushrooms, tomatoes and asparagus (served up from 2 pm)

Fr. 22.50

Weinempfehlungen:

GRANGER BAY 2018 Sauvignon Blanc
erfrischende Säure | ausgewogen | aromatisch | exotische Früchte |
Mineralität

dl Fr. 5.90

Herkunft Fleisch / Fisch:

Beef Entrecôte:

Übriges Fleisch:

USA

Schweiz

Pouletfleisch:

Lachs:

Gambas:

Schweiz

Schottland

Vietnam



Aus dem Suppentopf

Süßkartoffel - Ingwer - Suppe
sweet-potatoe - ginger soup

Vorspeise Hauptspeise
appetizer main course

Fr. 11.50

Tagessuppe / *Soup of the day*

Fr. 7.50

Weinempfehlung:

SELEZIONE FELLINI 2018 ROSATO Il Governo Nobile
Intensive Frucht | weicher Antrunk | frischer Geschmack | aromatisch

dl Fr. 6.50

Knackig und vitaminreich

Italienischer - Spargel - Salat
Grüner Spargel | Kernen Mix | Mozzarella
Scherrytomaten | Basilikum

Green asparagus | mixed grains | mozzarella | tomatoes | basil

Fr. 24.50

Salat „La bonne Cave - variable“
Gemischter Saisonsalat | Dressing nach Wahl!
Mixed seasonal salad | choose your favorit dressing!

Fr. 9.50

Fr. 14.50

- mit Pouletbruststreifen (CH) / *with roasted chicken strips*

Fr. 25.50

Weinempfehlung:

DON PASCUAL 2016 Chardonnay Barrica Navarra
Weicher Antrunk | erfrischende Säure | aromatisch |
helle Steinfrüchte | Muscat | floral

dl Fr. 7.90

Herkunft Fleisch / Fisch:

Beef Entrecôte:

USA

Pouletfleisch:

Schweiz

Übriges Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Schottland

Gambas:

Vietnam

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Gluschtiges zum Wein

Tatar Classic

serviert mit Toast | Butter |

Kapern | Zwiebeln | Gewürzgurke

Beef tatar served with toast and butter | capers | onions and pickled cucumbers Wählen Sie selbst ihre Schärfe: Mild | Mittelscharf | Scharf | Sri Lanka scharf

Vorspeise Hauptspeise
small large

(70 g) Fr. 18.50
(140 g) Fr. 32.50

Wahlweise mit Calvados, Whiskey oder Cognac + 4.00

Tatar mit Avocado und Gin

Rindstatar | serviert mit Toast und Butter

Kapern |

Beef tatar served with toast and butter | pomegranate | gin | capers | onions and pickled cucumbers | herbs

(70 g) Fr. 20.50
(140 g) Fr. 35.50

Weinempfehlung:

GRAN MALBEC 2014 Rothschild Reserva dos Familias

dl Fr. 9.90

Weicher Antrunk | komplex | gehaltvoll | elegant
angenehme Gerbstoffe | Eichenholz- und Röstaromen

Spargel - Risotto

Badischer Spargel | Grüner Spargel

mit Crevetten *(additionell with tiger prawns)*

Risotto with green and white asparagus | herbs

Fr. 26.50

Fr. 29.50

Weinempfehlung:

SELEZIONE FELLINI 2018 BIANCO Il Governo Nobile

dl Fr. 6.90

weicher Antrunk | gehaltvoll | aromatisch |
Muskat | erfrischende Säure

Herkunft Fleisch / Fisch:

Beef Entrecôte:

USA

Pouletfleisch:

Schweiz

Übriges Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Schottland

Gambas:

Vietnam



Gluschtiges zum Wein

Black Angus US Prime Striploin - Entrecôte

(Wählen Sie Ihre Wunschgrösse in 50 g Schritten)

dazu Portwein-Pfefferrahmsauce | Papardelle | Badischer Spargel

*Black Angus US Prime Striploin beef steak with port wine pepper sauce |
pasta and asparagus (Choose your weight in steps of 50 grams)*

à 100 g

Fr. 28.50

Black Angus Reserve „Prime“ Beef

Das hormonfreie US-Prime Striploin wird bei uns auch Entrecôte genannt. Dieses weltweit sehr beliebte Steak ist durch seine intensive Marmorierung unglaublich saftig und voll im Geschmack. 100% Black Angus Rinder, welche das Label „Prime“ erhalten, sind rar.

Unser US Black Angus Beef stammt von kleinen und unabhängigen Produzenten mit eigenen Höfen. Sie müssen die strengsten Standards des amerikanischen Landwirtschaftsministeriums (USDA) und der Europäischen Kommission erfüllen.

Das Vieh grasst auf den ausgedehnten und offenen Weiden des amerikanischen Mittleren Westens. Hierbei befolgen die Züchter das hervorragende USDA-Programm für „Non Hormone Treated Cattle“. Dieses Programm gewährleistet, dass die Tiere keine Hormone oder prophylaktische Antibiotika bekommen.

Unsere Lieferanten in den USA garantieren, dass nur 100% Black Angus Rinder in den Verkauf kommen. Diese amerikanischen Rinder werden bei der Aufzucht mit einer ausgewogenen Getreidefütterung genährt. Die zarte Textur und der feine Geschmack des Fleisches heben sich deutlich vom Fleisch von anderen Produzenten in Europa und Südamerika ab. Der intramuskuläre Fettanteil im Fleisch zeichnet unter anderem die Qualität des Produktes aus.

Der Schlachtprozess des Lieferanten ist ebenfalls vorbildlich und einzigartig auf der Welt. Weitere Informationen zur Zusammenarbeit mit der renommierten Tierschützerin Dr. Temple Grandin findet ihr unter http://en.wikipedia.org/wiki/Temple_Grandin.

Weinempfehlung:

SCOLARIS VIGNE VECCHIE EDIZIONE LIMITATA

dl Fr. 9.90

Weicher Antrunk | kräftiger Körper | elegante Struktur | harmonisch

Gewürz- und Holznote | schwarze Beerenfrüchte

Cordon bleu

gefüllt mit Schinken | Greyerzer

Süsskartoffeln | Spargel-Mix

*Breaded escalope | stuffed with ham and Swiss „Greyerzer“ cheese
sweet potatoes | mixed asparagus*

vom Schwein (pork)

Fr. 29.50

vom Kalb (veal)

Fr. 39.50

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

Peterlikartoffeln | Saisongemüse | Preiselbeer-Gelee

Breaded escalope | herb potatoes | seasonal vegetables

Fr. 35.50

Herkunft Fleisch / Fisch:

Beef Entrecôte:

USA

Pouletfleisch:

Schweiz

Übriges Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Schottland

Gambas:

Vietnam

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Gluschtiges zum Wein

Pasta

„Al Aglio“

mit Knoblauch | Peperoncini und Olivenöl

Pasta with garlic | hot pepper | olive oil

Fr. 19.50

„Poulet“

mit Knoblauch | Olivenöl | Pouletbruststreifen | Spargel

Pasta with garlic | hot pepper | olive oil | chicken stripes | green asparagus

Fr. 25.50

„Gambas al Aglio“

mit Knoblauch | Peperoncini | Olivenöl | Riesengarnelen

Pasta with garlic | hot pepper | olive oil | Tiger prawns

Fr. 27.50

Weinempfehlungen:

CASTELLO DI MELETO 2015 Vigna Casi

dl Fr. 7.50

Weicher Anstrich | kräftig | gehaltvoll | komplex |
elegante Struktur | weiche Gerbstoffe

Härdöpfel - Gnocchi

an Küchenchefs Tagessauce (Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft)

Classic Potatoe Gnocchi with chefs daily sauce (ask for the flavour)

Fr. 24.50

Frühlings - Ravioli

mit Spargel-Parmesan-Ricotta-Füllung | Olivenöl | Weisswein-Rahmsauce

Ravioli stuffed with asparagus and cheese | olive oil | whitewine cream sauce

Fr. 25.50

Weinempfehlung:

NOA - Noah of Areni 2016 Areni

dl Fr. 7.00

Samtig | elegant | schwarze Beeren | Röstnoten

(Gnocchi und Ravioli aus der Frischpastamanufaktur „Safra“ Luzern)

Herkunft Fleisch / Fisch:

Beef Entrecôte:

USA

Pouletfleisch:

Schweiz

Übriges Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Schottland

Gambas:

Vietnam

Dessert

Soufflé Chocolate
mit Vanilleglace
Chocolate soufflé | with cream | optionally with vanille ice cream

Fr. 8.50
+ Fr. 3.50

Lauwarmes Apfel-Tartelette mit Rahm
mit Glace nach Wahl
Apple pie | with whipped cream | optionally with ice cream

Fr. 7.00
+ Fr. 3.50

Rüebli-kuchen mit Rahm
mit Glace nach Wahl
Carotte-cake | with whipped cream | optionally with ice cream

Fr. 7.00
+ Fr. 3.50

Schoggi-kuchen mit Rahm
mit Glace nach Wahl
chocolate-cake | with whipped cream | optionally with ice cream

Fr. 8.50
+ Fr. 3.50

Cheesecake
Cheesecake

Fr. 8.50

Weinempfehlung:

Speri Recioto 2013 La Roggia della Valpolicella DOCG Classico 5 cl Fr. 5.50
Weicher süsser Antrunk | aromareich | Dörrfruchtnoten und Eichenholz
weiche Tannine | langer Abgang