



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	LOUIS ROEDERER Brut Rosè Vintage 2013 France	13.90
Kir Royal	Prosecco mit Cassislikör	10.50
Aperol-Spritz	Aperol Prosecco Mineralwasser	9.50
Hugo	Holunderblütensirup Prosecco Mineralwasser Limette und Minze	9.50
GinUP-Tonic	Organic Apèro Gin Apfel- oder Birne-Flavour	14.50
Belsazar Rosè	Vermouth aus roten Beeren mit Tonic	9.50
Gordons Pink	Premium Rosè Gin mit Tonic oder Citro	14.00
Wein (lieblich)	GILLIARD 2018 Porte de Novembre Johannisberg AOC	6.50
G'spritzter	süss sauer rosè	7.50
Campari	auf Eis	7.50
	mit Orangensaft oder Mineralwasser	+ 3.00
San Bitter	auf Eis (ohne Alkohol)	5.00
	mit Orangensaft oder Mineralwasser	+ 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>	klein (small) gross (large)	18.50 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 Spinat

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

Fr. 22.50

Weinempfehlungen:

MONTRAVEL 2018 Sauvignon Blanc
erfrischende Säure | ausgewogen | aromatisch | Zitrusfrüchte |
floral

dl Fr. 5.80

Herkunft Fleisch / Fisch:

Beef Entrecôte:

USA

Pouletfleisch:

Schweiz

Übriges Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Schottland

Gambas:

Vietnam

Aus dem Suppentopf

	Vorspeise <i>appetizer</i>	Hauptspeise <i>main course</i>
Linsen - Kokos - Ingwer - Suppe <i>Lentil - cocos - ginger soup</i>		Fr. 11.50
Tagessuppe / <i>Soup of the day</i>	Fr. 7.50	
Weinempfehlung: SELEZIONE FELLINI 2018 ROSATO Il Governo Nobile <i>Intensive Frucht weicher Antrunk frischer Geschmack aromatisch</i>		dl Fr. 6.50

Knackig und vitaminreich

Avocado - Tomate - Mozzarella - Salat Avocado Scherrytomaten Mozzarella Oliven Kernen Mix Basilikum <i>avocado mixed grains mozzarella tomatoes basil</i>		Fr. 24.50
Salat „La bonne Cave - variable“ Gemischter Saisonsalat Dressing nach Wahl! <i>Mixed seasonal salad choose your favorit dressing!</i>	Fr. 9.50	Fr. 14.50
- mit Pouletbruststreifen (CH) / <i>with roasted chicken strips</i>		Fr. 25.50
- mit Rindfleischstreifen (CH) / <i>with roasted beef strips</i>		Fr. 27.50
Weinempfehlung: BARONESSA BETTINA 2018 Lugana DOC erfrischende Säure feine Süsse intensiv Zitrusfrüchte exotische Früchte		dl Fr. 5.90

Herkunft Fleisch / Fisch:

Beef Entrecôte:	USA	Pouletfleisch:	Schweiz
Übriges Fleisch:	Schweiz	Lachs:	Schottland
		Gambas:	Vietnam

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
small

Hauptspeise
large

(70 g)
(140 g)

Fr. 18.50

Fr. 32.50

Wahlweise mit Calvados, Whiskey oder Cognac

+ 4.00

Tatar mit Avocado und Gin

Rindstatar | serviert mit Toast und Butter | Kapern | Gewürzgurke

Beef tatar served with toast and butter | avocado | gin | capers | onions

and pickled cucumber | 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

Vitello Tonnato

Kalbfleisch hauchdünn | Thon-Sauce

Fr. 26.50

Kapern | Zwiebel

Cold sliced beef and tuna sauce | capers | onions

Weinempfehlung:

SELEZIONE FELLINI 2018 Rosato Il Governo Nobile

dl Fr. 6.50

weicher Antrunk | frischer Geschmack | floral |

feine Süsse | aromatisch

Herkunft Fleisch / Fisch:

Beef Entrecôte:

USA

Pouletfleisch:

Schweiz

Übriges Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Schottland

Gambas:

Vietnam



Gluschtiges zum Wein

Black Angus Australian Striploin „roasted“ - Entrecôte

(Wählen Sie Ihre Wunschgrösse in 50 g Schritten)

dazu Portwein-Pfefferrahmsauce | Tagliatelle

Black Angus Australian Striploin „roasted“ beef steak with port wine pepper sauce and pasta (Choose your weight in steps of 50 grams)

per 100 g

Fr. 28.50

Oakey Black Angus Reserve Beef

Unser «Oakey Angus Reserve Beef» besteht ausschliesslich aus Black Angus Rindern und steht für bestes Premium-Fleisch. Es wird nach strengen Richtlinien bezüglich Marmorierung, Alter, Gewicht, Fleisch- und Fettfarbe selektioniert.

Der australische «Oakey Angus Reserve Beef» stammt aus dem Osten Australiens. Dort werden sie gemäss «Meat Standards Australia» (MSA) streng bewertet. Der Geschmack und die Zartheit des Fleisches werden während mindestens 150 Tagen durch die Fütterung mit Weizen, Gerste und Hafer optimiert. Die Tiere wachsen hormonfrei auf und geniessen die strikte australische Haltungsregulation.

Weinempfehlung:

SCOLARIS VIGNE VECCHIE EDIZIONE LIMITATA

dl Fr. 9.90

Weicher Antrunk | kräftiger Körper | elegante Struktur | harmonisch

Gewürz- und Holznote | schwarze Beerenfrüchte

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

Peterlikartoffeln | Preiselbeer-Gelee

Breaded escalope | herb potatoes | cranberry - jelly

Fr. 35.50

Poulet - Curry

mit Marsala | Wildreis

Chicken - Curry with Marsala |

wild rice

Fr. 25.50

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 | Peperoncini | Olivenöl | Pouletbruststreifen | Gemüse

Pasta with garlic | hot pepper | olive oil | chicken stripes | vegetables

Fr. 25.50

„ Gambas al Aglio“

mit Knoblauch | Peperoncini | Olivenöl | Riesencrevetten

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

Fr. 27.50

Weinempfehlungen:

CASTELLO DI MELETO 2015 Vigna Casi

dl Fr. 7.50

Weicher Antrunk | kräftig | gehaltvoll | komplex |
elegante Struktur | weiche Grebstoffe

Härdöpfel - Gnocchi

an Küchenchefs Tagessauce (Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft)

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

Fr. 24.50

Ravioli „Burrata“

mit Minze - Limone - Frischkäsefüllung | Olivenöl

Weisswein-Kräuter-Rahmsauce

Ravioli stuffed with menthe, lemon and fresh cheese | olive oil

whitewine cream sauce

Fr. 25.50

Weinempfehlung:

NOA - Noah of Areni 2016 Areni

dl Fr. 7.00

Samitg | elegant | schwarze Beeren | Röstnoten

(Gnocchi und Ravioli aus der Frischpastamanufaktur „Safran“ 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