



## jakob.s Aperero & Co.

### Aperitifs...

Prosecco	SELEZIONE FELLINI 2015 Prosecco Millesimato	7.50
Cava	DON PASCUAL 2015 Cava DO Brut Reserva	7.90
Malvoisie	GILLIARD 2016 Trésors de famille (lieblich)   Valais	6.50
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 und Orangenschnitz	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
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
Canapè	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 shrimps   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 ihre Länge

### Tapas Teller

Schinken-Involtini | Oliven | Appenzeller Geissbölleli | gebratene Chorizo  
mediterranes Röstgemüse | pikante Tomatensauce

*Tapas with ham rolles stuffed with fresh cheese | olives | „Appenzeller“ cheese balls | 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, Käse und getrocknete Tomaten

*Tarte with mushrooms, cheese and jerky tomatos (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:

Australian beef Entrecôte:  
Übriges Fleisch:

Australien  
Schweiz

Pouletfleisch:  
Lachs:  
Gambas:

Schweiz  
Schottland  
Vietnam

## Aus dem Suppentopf

	Vorspeise <i>appetizer</i>	Hauptspeise <i>main course</i>
Marronsuppe mit Pilzen <i>chestnut soup with mushrooms</i>		Fr. 10.50
Tagessuppe / <i>Soup of the day</i>	Fr. 7.50	
<b>Weinempfehlung:</b> SELEZIONE FELLINI 2017 Il Governo Nobile <i>Intensiv   aromareich   rote Beerenfrüchte   Röstnoten</i>		dl Fr. 6.00

## Knackig und vitaminreich

Winter - Salat Gemischter Saisonsalat   Kernen Mix   Feigen   Rohschinken   Croutons <i>Mixed seasonal salad   mixed grains   figs   jerky</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
<b>Weinempfehlung:</b> SELEZIONE FELLINI 2017 Bianco Il Governo Nobile, Toscano IGT Weicher Antrunk   erfrischende Säure   aromatisch   helle Steinfrüchte   Muscat   floral		dl Fr. 4.90

**Herkunft Fleisch / Fisch:**  
Australian beef Entrecôte:  
Übriges Fleisch:

Australien  
Schweiz

Pouletfleisch:  
Lachs:  
Gambas:

Schweiz  
Schottland  
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) Fr. 18.50  
(140 g)

Fr. 32.50

*Wahlweise mit Calvados, Whiskey oder Cognac*

+ 3.50

### Tatar mit Portwein und Gin

Rindstatar | serviert mit Toast und Butter

Kapern | Zwiebeln | Gewürzgurke | Kräuter

*Beef tatar with port wine and gin | served with toast and butter | 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

### Spätzlipfanne „La Bonne Cave“

Pouletfleisch | Saisonales Gemüse | Kräuter |

Maroni | Weissweinrahmsauce

*Small dough dumplings | chicken stripes | seasonal vegetables | herbs | chestnut | creamsauce*

Fr. 26.50

#### Weinempfehlung:

DON PASCUAL 2015 Revelación dos Mundos

dl Fr. 7.00

weicher Antrunk | kräftig | komplex |  
Holznote | Schokolade

#### Herkunft Fleisch / Fisch:

Australian beef Entrecôte: Australien  
Übriges Fleisch: Schweiz

Pouletfleisch: Schweiz  
Lachs: Schottland  
Gambas: Vietnam



## Gluschtiges zum Wein

### Black Angus Striploin Australian Beef "Roasted" - Entrecôte

(Wählen Sie Ihre Wunschgrösse in 50 g Schritten)

dazu Portwein-Pfefferrahmsauce | Safran Papardelle | Saisonales Gemüse

*Black Angus Striploin Australian beef steak "roasted" with port wine pepper sauce |*

*safran pasta and seasonal vegetables (Choose your weight in steps of 50 grams)*

à 100 g Fr. 28.50

### Oakey Angus Reserve Beef

wird ausschliesslich aus Tieren der Black Angus Rasse hergestellt. Nur die besten Tiere bezüglich Marmorierung, Alter, Gewicht, Fleisch- und Fettfarbe werden für das Oakey Angus Reserve Beef verwendet.

Das australische Oakey Angus Reserve Beef stammt aus dem Osten Australiens. Dort werden sie gemäss Meat Standards Australia (MSA) streng bewertet; Nur die besten Tiere werden ausgewählt. Der Geschmack und die Zartheit des Fleisches werden während mindestens 150 Tagen durch die Fütterung mit Weizen, Gerste und Hafer optimiert. Dank der grossen Erfahrung der Produzenten mit der formulierten Getreidefütterung (Grain Fed Beef Program) überzeugt dieses Fleisch mit einer gleichbleibenden hohen Qualität. Die Tiere wachsen in einer grünen Umgebung hormonfrei auf und geniessen die strikte australische Haltungsverordnung.

#### Weinempfehlung:

FILAO SELEÇÃO DO MESTRE 2016

dl Fr. 7.50

Weicher süsser Antrunk | gewürzbetont | lang | komplex  
geschmeidige Gerbstoffe | Dörrfruchtnoten

### Cordon bleu

gefüllt mit Schinken | Greyerzer

Peterlikartoffeln | Saisongemüse

*Breaded escalope | stuffed with ham and Swiss „Greyerzer“ cheese*

*roasted potatoes | seasonal vegetables*

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:

Australian beef Entrecôte:

Australien

Pouletfleisch:

Schweiz

Übriges Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Schottland

Gambas:

Vietnam

## 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 | vegetable slices*

Fr. 25.50

#### „Gambas al Aglio“

mit Knoblauch | Peperoncini | Olivenöl | Riesencrevetten

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

Fr. 27.50

#### Weinempfehlungen:

DOS RAMAS 2014 Crianza

dl Fr. 7.60

Geschmeidig | Angenehme Gerbstoffe | elegant | voluminös |  
schwarze Beerenfrüchte | Kirschen | Eichenholz- und Röstaromen

### Hördöpfel - Gnocchi

an Küchenchefs Tagessauce (Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft)

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

Fr. 24.50

### Winter - Ravioli

mit Polenta-Bergkäsefüllung | Olivenöl | Kräuter-Rahmsauce

*Ravioli stufed with polenta - mountaincheese | olive oil | herb 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:

Australian beef Entrecôte:

Australien

Pouletfleisch:

Schweiz

Übriges Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Schottland

Gambas:

Vietnam

## Dessert

Lauwarmer Schoggiuchen mit Rahm  
mit Vanilleglace Fr. 8.50  
*Chocolate cake | with cream | optionally with vanille ice cream* +Fr. 4.00

Lauwarmes Apfel-Tartelette mit Rahm Fr. 7.00  
mit Glace nach Wahl + Fr. 3.50  
*Apple pie | with whipped cream | optionally with ice cream*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Fr. 9.50  
*Apple strudel with vanille sauce*

Vermicelles mit Rahm Fr. 9.50  
*Chestnut cream with whipped cream*

Coupe Nesselrode Fr. 12.50  
mit Glace, Meringues und Rahm  
*Chestnut cream | with whipped cream | ice cream and meringues*

### 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