


FRÜHLINGS- SPEZIALITÄTEN

VORSPEISE


Zucchetti-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Basilikum und Oliven-Focaccia  17.00

SUPPE

Spinatschaum-Suppe mit Mascarpone, knusprigen Linsen und Feta-Wantan  12.50

HAUPTSPEISEN

Tatar vom Napf-Rind mit eingelegtem Gemüse, Eigelb, Röstzwiebeln, Toast und Butter 38.00
Kleine Portion 26.00


Salat-Bowl St. Anna mit Sprossen, Croûtons, knackigem Gemüse und Bärlauch-Dressing  17.00
Kleine Portion 11.00

Wahlweise mit:

Swiss Lachs-Würfeln aus Lostalio (GR) + 15.00
Alpstein-Pouletbruststreifen + 9.00

Kalbssteak mit Thymianjus und Hollandaise, Tomaten-Risotto und Frühlingsgemüse 42.00

Swiss Lachs mit Wasabi-Mandel-Cremolata, neuen Kartoffeln, Erbsen-Minze-Creme und Dijon-Beurre-blanc 42.00

Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Gnocchi mit Cherrytomaten, jungem Blattspinat, Frühlingszwiebeln und Parmesan-Knusper  27.00
Kleine Portion 21.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Saisongemüse  40.00
Kleine Portion 34.00

Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone 37.00
Kleine Portion 31.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites 25.00
Kleine Portion 19.00

Portion Pommes frites  8.50
Kleine Portion 6.50

FRÜHLINGS- SPEZIALITÄTEN

DESSERTS

| | |
|--|----------------|
| Rhabarber-Cheesecake mit Erdbeersalat | 11.50 |
| Caramelköpfler mit Früchten und Schlagrahm | 11.50 |
| Frischer Fruchtsalat | 10.00 |
| Glaces und Sorbets (Erdbeer, Himbeer, Mango, Mocca, Schoggi, Vanille, Zitrone) | pro Kugel 3.80 |
| Torten und Früchtekuchen (Tagesangebot Vitrine) | 6.50 |
| Süssgebäck | 3.50 |
| Amaretti | 3.50 |
| Pâtisserie (Tagesangebot Vitrine) | 5.50 |
| Birchermüesli ohne Schlagrahm | 6.50 |
| Portion Schlagrahm | 1.50 |
| In unserer Vitrine finden Sie ein zusätzliches Angebot mit verschiedenen Sandwiches und Canapés. | ab 5.50 |

FLEISCHDEKLARATION

Unser Fleisch und Geflügel beziehen wir bei Schweizer Produzentinnen und Produzenten, grösstenteils aus der Region. Bei Produkten, die nicht aus der Schweiz stammen, geben wir die Abkürzung des Herkunftslandes an.

ALLERGIEINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

GETRÄNKE

KAFFEE- UND MILCHGETRÄNKE

| | PREIS PRO TASSE | |
|------------------------------|-----------------|------|
| Kaffee, Espresso | | 5.00 |
| Schale | | 6.00 |
| Cappuccino | | 6.00 |
| Latte macchiato | | 6.20 |
| Doppelter Espresso | | 5.50 |
| Kaffee Corretto (mit Grappa) | | 6.50 |
| Ovomaltine, Caotina | | 6.00 |
| Glas kalte Milch | 30 cl | 5.50 |

Alle Kaffeespezialitäten sind mit laktosefreier Milch, Sojamilch oder Hafermilch erhältlich.

TEEGETRÄNKE

| | PREIS PRO TASSE | |
|--|-----------------|------|
| Althaus-Teeauswahl | | 5.00 |
| (mit Zitrone, Kaffeerahm oder Milch): | | |
| • Rooibos Vanilla Toffee | | |
| • Eisenkrauttee Pure Tea Claire | | |
| • Früchtetee Red Fruit Flash | | |
| • Grüntee Jasmin Tin Yuan | | |
| • Kamillentee Fancy Chamomile | | |
| • Lindenblütentee Pure Tea Mareile | | |
| • Pfefferminztee Smooth Mint | | |
| • Schwarztee English Breakfast St. Andrews | | |

KALTE GETRÄNKE

| | | |
|--|--------|------|
| Aquell (Wasser mit Kohlensäure) | 50 cl | 5.00 |
| | 100 cl | 7.00 |
| Valsler Classic oder Silence | 33 cl | 5.00 |
| Coca-Cola oder Coca-Cola Zero | 33 cl | 5.50 |
| Rivella rot oder blau | 33 cl | 5.50 |
| Apfelsaft, Apfelschorle | 33 cl | 5.50 |
| Eistee Lemon oder Pfirsich | 33 cl | 5.50 |
| Sprite | 33 cl | 5.50 |
| Fanta | 33 cl | 5.50 |
| Schweppes Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale | 20 cl | 5.50 |
| Tomatensaft | 20 cl | 6.00 |
| «Suure Most» (ohne Alkohol) | 50 cl | 6.00 |
| Sanbittèr | 10 cl | 6.00 |
| Red Bull | 25 cl | 5.50 |
| Frische Fruchtsäfte | 25 cl | 6.50 |
| • Orange | | |
| • Vitality (Kokosnuss, Guave, Maracuja) | | |
| • Ginger Boost (Orange, Apfel, Ingwer, Randen) | | |
| • Kiwi-Banane (Kiwi, Banane, Orange, Apfel) | | |

WEIN UND BIER

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Riesling-Silvaner VdP 1 dl 8.70
Weingut Kastanienbaum, Luzern
Riesling-Silvaner

Chasselas Cuvée AOC 1 dl 8.30
Les Frères Dutruy, Founex, Waadt
Chasselas

ROTWEIN

Pinot Noir VdP 1 dl 9.00
Weingut Kastanienbaum, Luzern
Pinot Noir

Luccarelli Primitivo di Manduria DOC 1 dl 9.30
Farnese Vini Srl, Ortona/Chieti, Apulien
Primitivo

SCHAUMWEIN

Le Calle Prosecco DOC Extra Dry Millesimato 1 dl 7.50
Contarini Vini e Spumanti, Vazzola, Treviso 7,5 dl 52.00
Glera, Chardonnay

BIER

Luzerner Bier Original 33 cl 6.00
Luzerner Bier Weizen 50 cl 8.50
Alkoholfreies Bier 33 cl 6.00

ALKOHOL

Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in CHF.

LOKALE LIEFERANTEN



PETER KÄPPELI, FREIÄMTERPRODUKTE, AUW

Der Familienbetrieb verarbeitet jährlich rund 350 Tonnen Kartoffeln, je 80 Tonnen Karotten und Randen sowie rund 50 Tonnen weitere Urprodukte wie Zwiebeln, Kohl oder Sellerie.



UELI UNTERNÄHRER, UELI-HOF AG, HORW

Was den Besucherinnen und Besuchern wenige Minuten von Luzern so idyllisch erscheint, ist für den Biolandwirt selbstverständlich: naturnahes und artgerechtes Bauern mit konsequenter Muttertierhaltung.



NILS A. HOFER, SEEFISCHEREI UND FISCHZUCHT, MEGGEN

Nils A. Hofer ist einer der letzten Berufsfischer auf dem Vierwaldstättersee. Er fängt täglich zwischen 5 und 50 Kilogramm Fisch, die er auch auf regionalen Wochenmärkten verkauft.



HANS UND BRUNO HEINI, HEINI CONDITOREI AG, LUZERN

Fast 600 verschiedene Köstlichkeiten werden in der Backstube nach althergebrachten Rezepten jeden Tag kreiert. Die Conditorei verzichtet konsequent auf gentechnisch veränderte Organismen.



RENÉ OTTIGER, GASTRO KÄSE-SERVICE AG, BALLWIL

Die Zusammenarbeit mit regionalen Käsereien ist dem Familienbetrieb sehr wichtig. Das Sortiment umfasst unter anderem Schweizer Käse, Milch- und Vegiprodukte, Konfitüren und Salatsaucen.



ROGER UND CHARLES KOLLY, SAFRA - BOTTEGA DELLA PASTA, LUZERN

«Pasta ist unser Leben!» Für Safra ist es wichtig, ein Produkt herzustellen, das frisch, ohne Konservierungsstoffe ist und für Geniesserinnen und Geniesser ganz natürlich schmeckt.



PETER UND PHILIPP WIPRÄCHTIGER, WIPRÄCHTIGER AG, HERGISWIL AM NAPF

Der moderne Fleischverarbeitungsbetrieb ist seit 1941 auf die Herstellung von naturnahen Fleischprodukten spezialisiert, die den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen.



FAMILIE AECHERLI, MUNDO AG, ROTHENBURG

Das Familienunternehmen versorgt seit 1893 seine Kundschaft an sechs Tagen die Woche mit Früchten und Gemüse. Zudem liefert die Mundo AG auch Convenience-, Milch- und Tiefkühlprodukte.

