



Wir sind für Sie da

Wir freuen uns Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen und sie
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Uns ist es ein grosses Anliegen Sie mit regionalen Produkten von
ortsansässigen Produzenten verwöhnen zu dürfen.

Unser oberstes Ziel ist es, dass Sie Ihr Essen als ein Erlebnis empfinden
und Sie täglich mit unserem Handwerk begeistern zu dürfen.

Haben Sie einen speziellen Wunsch, dürfen Sie uns diesen gerne mitteilen.
Für Allergien und Intoleranz wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, wann
immer möglich passen wir die Gerichte auf Ihre Bedürfnisse an

André Fischer und sein Küchenteam

Herkunft

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Poulet aus der Schweiz
Fische vom Comestibles Seinet Luzern
Wan immer möglich aus der Schweiz
Salzwasserfische und Meeresfrüchte von Dyrberg

Speisekarte

Vorspeisen

Bunter Vitaminsalat aus der Schüssel

mit Kräuter Croûtons

11.50



Beefsteak Tartar (Mild/Medium/Scharf)

mit Toastbrot und Butter (CH)

19/34

Taufrischer Nüsslisalat mit Rührei

und gebratenem Speck

14.50

Im Ofen Geschmorter Lauch

Mit Vinaigrette

16.50

Rauchlachssymphonie aus Fischers Räucherei
Geschnitten und als Tartar mit Feigensenf und Röstbrot

19.50/32.50



Suppen

Rustikale Tomatensuppe

mit Kräuter Croûtons

11

Pariser Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

11

Kürbis Cremé Suppe mit Milchschaum

12



Spezialitäten vom Hause

Elsässer Fleisch Teller mit

Rippli, Speck, Siedfleisch, Zunge und Wurst auf Sauerkraut
Und Kartoffeln

32

rosa gebratenes Lamm Entrecote
auf Rosmarin Kartoffeln und Grüne Bohnen

200 gr. 36



Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce
Butterrösti und Gemüse

35

Grosis Hackbraten Schwein und Rindfleisch
An Senfsauce mit Kartoffelstock

240gr 28

Panierte Schweinkotelette

Auf Tomaten Spaghetti

250 gr 29

Kalbsleber Venezianische Art

Mit Butter Rösti

160. gr. 34



Schweizer Rindsfilet vom Grill

mit 3erleisaucen

mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 200 gr. 48

Geschmorter Kalbskopf mit Tomaten Vinaigrette

Salzkartoffeln

32



Fisch



Gebratenes Zanderfilet Saltim bocca

Mit Salbei und Rohschinken

Salzkartoffeln und Gemüse

36

Pochierter Zander mit Orangen Ingwer Sauce

serviert mit Butter Reis

36

Gebratenes Felchenfilet mit Mandeln

Mit Salzkartoffeln

36

Felchenfilet im Weisswein pochiert Zuger Art mit Kräutern

Mit Butter Reis

34

Hausgemachte Felchen Chnosperli

mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln

34



Unsere Fische beziehen wir wenn möglich aus Schweizerseen
oder aus Schweizer Zuchtbetrieben

Immer beliebte Gerichte

Chässpätzli mit Röstzwiebeln

Und Apfelmus

22

Schweins- od. Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Und Butterrösti

24

Obwaldner Käsefondue ab 2 Personen

Mit Bergkäse von der Tannalp

Mit Früchten und Kartoffeln

28

Schweins Cordon Bleu

mit Bergkäse und Schinken, Gemüse und Pommes frites

34

Zusatz-Gedeck plus 4.00 CHF

Fitnesssteller

Bunter Vitaminsalat mit Melonenschnitz, und Röstikrokrten

Mit Fischchnosperli (CH) 28

Mit Paniertem Schnitzel (CH) 26