

Vorspeisen und Suppen

Kalt:

Grüner Saisonsalat	Fr. 9.00	€ 6.21
Gemischter Saisonsalat	Fr. 10.50	€ 7.25
Büffelmozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Fr. 19.50	€ 13.45
Vitello Tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern	Fr. 21.00	€ 14.48
Feine Pfefferterrine und Selleriesalat „Waldorf“ serviert mit Butterzopf mit Knoblauch	Fr. 19.00	€ 13.10

Warm:

Mini-Fritschi Pastetli (Lozärner Spezialität)	Fr. 26.00	€ 19.80
Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 19.80	€ 13.66

Suppen:

Bouillon mit Gemüsebrunoise	Fr. 10.50	€ 7.25
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumgnocchi	Fr. 11.50	€ 7.94
Kräuterschaumsuppe mit Parmesan	Fr. 12.00	€ 8.28
Kokossuppe mit Zitronengras und Crevette	Fr. 16.50	€ 11.38

Für den kleinen Hunger

Mini-Fritschipastetli (Lozärner Spezialität)	Fr. 26.00	€ 17.93
Hacktätschli (1 Stück) mit Kartoffelstock und Saucenseeli	Fr. 22.50	€ 15.52
Sandwich mit Schinken, Käse oder Salami	Fr. 11.50	€ 7.94
„Croque Monsieur“ - Toast mit Schinken und Käse	Fr. 10.00	€ 6.90

Salate und kalte Gerichte

Salatteller „Grüne Laube“ Verschiedene Salate mit Ei	Fr. 23.50	€ 16.21
Büffelmozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Fr. 24.00	€ 16.55
Rauchlachstarter mit Blattsalaten und frischem Butterzopf	Fr. 29.50	€ 20.34
Feiner Nizzasalat Thon, grüne Bohnen, Tomaten, Zwiebeln und Kartoffeln	Fr. 24.50	€ 16.90
„Schiffs-Z’Obig-Plättli“ Trockenfleisch, Rohessspeck, Bündnerfleisch und Entlebucher Bergkäse	Fr. 26.50	€ 18.28
Mediterraner Salat mit Chorizowurst, Oliven und Manchego (spanischer Schafkäse)	Fr. 25.50	€ 17.59
„Rindfleischteller“ Roastbeef und Bresaola mit Basilikumvinaigrette	Fr. 29.50	€ 20.34
Feine Pfefferterrine und Selleriesalat „Waldorf“ serviert mit Butterzopf mit Knoblauch	Fr. 24.50	€ 16.90
Wurstsalat vom Klöpfer mit Gewürzgurken und Liebstöckel reich ausgarniert mit gemischten Salaten	Fr. 24.00	€ 16.55
Vitello Tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern	Fr. 29.50	€ 20.34

Flammkuchen frisch aus dem Ofen

Flammkuchen „traditionell“ mit Speck und Zwiebeln	Fr. 21.00	€ 14.48
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Saisongemüse	Fr. 22.50	€ 15.52
Flammkuchen mit Rauchlachs	Fr. 23.50	€ 16.21
Flammkuchen mit Rohschinken und Rucola	Fr. 23.50	€ 16.21

verfeinert werden unsere Flammkuchen mit Entlebucher Bergkäse

Vegetarische Gerichte

Penne „all' arrabiata“ mit Zucchettistreifen	Fr. 24.50	€ 16.90
Spaghetti mit mediterranem Gemüse und Rucola	Fr. 25.50	€ 17.59
Basilikumgnocchi serviert mit Manchego (Schafkäse) und Tomatencoulis	Fr. 25.50	€ 17.59
Gemüsecurry mit Kokosnusssauce serviert mit Tricolorreis	Fr. 27.00	€ 18.62
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Saisongemüse	Fr. 22.50	€ 15.52

Frische Fische

Kl. Portion

Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 25.50	€ 17.59	Fr. 28.50	€ 19.66
Fischknusperli mit bunten Blattsalaten und Tartarsauce	Fr. 25.50	€ 17.59	Fr. 28.50	€ 19.66
Pulpo „Galizische Art“ und grillierte Crevetten auf Sommersalaten mit Rucolavinaigrette			Fr. 31.00	€ 21.38
Lachsstreifen mit Basilikumgnocchi an leichter Rahmsauce mit Tomatenwürfeln			Fr. 29.80	€ 20.55
Forellenfilet „Zugerart“ mit Weisswein-Kräutersauce und Trockenreis			Fr. 32.00	€ 22.07
Gambas „Al Ajillo“ Crevetten mit Knoblauch und Olivenöl serviert mit pikanten Spaghetti			Fr. 31.00	€ 21.38

Vom Schwein

Schweinsbratwurst (230 g) hausgemacht mit Zwiebelsauce	Fr. 20.50	€ 14.14
mit Pommes frites oder Rösti	Fr. 26.00	€ 17.93
Hacktätschli „Grossmutterart“ mit Kartoffelstockseeli	Fr. 26.00	€ 17.93
Hacktätschli „Grossmutterart“ mit knackigen Blattsalaten	Fr. 26.00	€ 17.93
Cordon bleu vom Klöpfer (Cervelat) serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Fr. 25.50	€ 17.59
Schweinsfilet-Piccata serviert mit Tomatenspaghetti	Fr. 36.50	€ 25.17

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ serviert mit Butternudeln	Fr. 41.00	€ 28.28
Ächti Lozärner Chögelipastete Safrankalbsvoessen mit Brätkügeli, Pilzen und in Cognac eingelegte Sultaninen, Buttererbsli	Fr. 33.50	€ 23.10
Frische Kalbsleber geschnetzelt „Hausart“ in Butter gebraten mit Zwiebeln, Butterrösti	Fr. 33.00	€ 22.76
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Entlebucher Bergkäse und Buurehamme serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	Fr. 44.00	€ 30.35
Echtes Wienerschnitzel an knackigen Blattsalaten (Finessteller)	Fr. 39.80	€ 27.45
Echtes Wienerschnitzel mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	Fr. 39.80	€ 27.45

Vom Rind und Pferd

Rindsentrecôte „Tagliato“ auf Rucola mit Cherrytomaten und feinem Olivenöl serviert mit Pommes frites 140g Fleischportion für die Damen	Fr. 39.80	€ 27.45
180g Fleischportion für die Herren	Fr. 45.00	€ 31.03
Rindsfilet „Stroganoff“ mit Tagliatelle	Fr. 51.00	€ 35.17
Marinierter Rindshuftspiess mit Estragon Pommes frites und Gemüse	Fr. 39.00	€ 26.90
Pferdefilet vom Grill (180g) mit Chef's Spezialbutter serviert mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 41.00	€ 28.28

Geflügel und Lamm

Frische Schweizer Pouletflügeli frittiert mit bunten Blattsalaten und Tzatzikisauce	Fr. 27.00	€ 18.62
Knuspriges Pouletbrüstchen mit Taleggio-Käse und Jamon Serrano (Spanischer Rohschinken) dazu Spaghetti mit Tomatencoulis	Fr. 29.80	€ 20.55
Gebratene Lammfilets mit Knoblauch und Rosmarin serviert auf Blattsalaten	Fr. 41.00	€ 28.28
Lammcurry mit Kardamom serviert mit Mandelreis	Fr. 35.00	€ 24.14

Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern:

Rind, Kalb, Schwein	Muotathal, Schweiz
Pferd	Argentinien
Lamm	Neuseeland, Australien
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Bratwurst-Fleisch	Schweiz

Geflügel aus Frankreich kann mit Hormonen und/oder Antibiotika
als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Alle Preise sind inklusive 7.6% Mehrwertsteuer.
Die Preise in Euro sind zu einem Kurs von 1.45 berechnet, Änderungen vorbehalten.