

UNSERE KARTE WIRD VON SORGFÄLTIG  
KURATIERTEN SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION  
ANGEFÜHRT: VOM KÄSETELLER BIS ZUM  
TROCKENFLEISCH ARBEITEN WIR  
AUSSCHLIESSLICH MIT BIOLOGISCHEN  
KLEINBETRIEBEN RUND UM LUZERN.  
TROCKENE KEHLEN FÜHREN WIR EIN IN DIE  
SPANNENDE WELT DER BIODYNAMISCHEN  
WEINE UND SMALL-BATCH-SPIRITUOSEN UND  
BEWEISEN AUCH HIER – QUALITÄT MUSS  
NICHT WEITGEREIST SEIN.

STELL DIR AUS FOLGENDEN DELIKATESSEN  
DEINE APÉROPLATTE ZUSAMMEN.  
REGIONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT  
SPIELEN IM GLOUGLOU EINE GROSSE ROLLE:  
DAS FLEISCH BEZIEHEN WIR VOM UELI-HOF  
IN LUZERN, DIE GEISSENPRODUKTE VON TONI  
ODERMATT AUS STANS, DIE FISCHKONSERVEN  
SIND AUS NACHHALTIGER FISCHEREI IN  
SPANIEN UND PORTUGAL UND DER KÄSE  
VOM CHÄSCHÄLLER LUZERN.

WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH VOM UELIHOF  
IN LUZERN UND VON TONI ODERMATT AUS  
STANS UND AUCH DER SAIBLING WIRD IN  
SCHWEIZER GEWÄSSER GEFISCHT.

ÜBER ZUTATEN, WELCHE ALLERGIEN AUSLÖSEN KÖNNEN  
INFORMIEREN UNSERE MITARBEITER GERNE AUF ANFRAGE.

#### **SNACKS**

PREMIUM SARDINEN	12
MIESMUSCHELN IN MARINIERTER SAUCE	14
ZAMBORINAS	17
BIO HEUSCHINKEN 50 GR	9
MEERSALZSCHINKEN 50 GR	13
COPPA 50 GR	11
BRESAOLA 50 GR	15
ZIEGENTROCKENWURST	12
WARMER FLEISCHCHÄS, BÜRLI UND SENF	10
ROHES UND GEPICKELTES GEMÜSE MIT VEGANER CHILI MAJO	12

#### **MENU**

BURRATA, ERBSEN UND BASILIKUM	18
MARINIERTER ZIEGENKÄSE VON TONI ODERMATT MIT TOMATEN	16
RANDE, AVOCADO, MANGOCHUTNEY UND FOCCACIA	16
GEBEIZTER SAIBLING, KRÄUTERSALAT, SENF, DILL UND KNÄCKEBROT	18
RINDSTATAR, EI, PARMESAN UND FOCCACIA	24
KNOCHENMARK, FLEUR DE SEL UND KNUSPRIGES BROT	14

#### **FRÜHSTÜCK SAMSTAG MORGEN**

FRANZ. CROISSANT	2.2
SAUERTEIGBROT MIT BUTTER UND KONFITÜRE	6
KNUSPERMÜESLI MIT JOGHURT UND FRÜCHTEKOMPOTT	9
KÄSETELLER	16
ZIEGENTROCKENWURST	12

FRAG NACH UNSEREN SÜSSIGKEITEN...

WIR PRÄSENTIEREN EUCH DIE HANDELERLESENE  
AUSWAHL DES HAUSES, DIESE WEINE  
REPRÄSENTIEREN DIE AVANT-GARDE IHRES  
TERROIRS: BIODYNAMISCHE UND  
NATURBELASSENE UNIKATE.

## OFFENAUSSCHANK

### SCHAUMWEIN

CAN SURIOL DEL CASTELL, BRUT NATURE, CAVA, ES	9
MURMURE, BUECHER, ROSÉ, CRÉMANT, FR	10
LASSALLE, CUVÉE PRÉFÉRENCE, CHAMPAGNE, FR	14

### WEISSWEIN

BESSION STRASSER, RIESLING X SYLVANER, ZÜRICH	8
BIO WEINGUT SITENRAIN, SOUVIGNIER GRIS, LUZERN	10
HORIZONT, HERBERT ZILLINGER, GRÜNER VELTLINER, AT	9
SCHEUREBE, WAGNER-STEMPEL, RIESLING, DE	8
PASSERINA DEL FRUSINATE, ABIA NOVA, ASSEM., IT	8

### ROTWEIN

RUEDIN BY TATASCIORE, PINOT NOIR, NEUCHÂTEL	9
16 LUNE MERLOT, CANTINE RIVA MORCÔTE, TICINO	10
TU VIN PLUS AUX SOIRÉES, FABIEN JOUVES, MALBEC, FR	9
PODERE IL PALAZZINO, CHIANTI ARGENINA, IT	9
TELESCÒPICO, FRONTINO, GARNACHA PELUDA, ES	10

### ORANGEWEIF

ALLOY, CRU DE L'HÔPITAL, CHASSELAS, FRIBOURG	9
--	---

### ROSE

DOMAINE DE LA JANASSE, ROSÉ, CÔTES-DU-RHÔNE, FR	8
A TABLE!! BIO, FABIEN JOUVES, SUD-OUEST	8

### ALKOHOLFREIE WEINE

PRICKELND CUVÉE BLANC NR. 1, KOLONNE NULL, DE	9
BURGUNDER CUVÉE WEISS, KOLONNE NULL, DE	8

# FLASCHEN

## SCHAUMWEIN

MOUVANCE, A. LAMBLOT	145
CUVÉE L'AMATEUR BRUT NATURE, DAVID LÉCLAPART	125
CUMIERES BRUT NATURE N.V, GEORGES LAVAL	145
INITATION 2018, BENOIT DEHU	125
L'ARPENT ROUGE, DOMAINE NOWACK	135
LES FONTAINES ROSÉ 2018 BRUT NATURE, DOMAINE BICHERY	110
7 CRUS, AGRAPART	135
PET NAT ROSÉ, F. SALOMON	65
FRIZZANTE SCHILCHER BIO, STROHMEIER	70
CORPINNAT BRUT „LA CUVEE“ BIO, GRAMONA	70
SCHAUMWEIN WEICHSELKIRSCHER BRUT, TOM LITWAN	75
PET NAT RIESLING X SYLVANER, MARKUS RUCH	70
REFLETS, J.C. BUECHER	65
SEKT BRUT, F. BECKER	85
FRANCIACORTA BRUT BARRONE PIZZINI	78

## WEISSWEIN

MÜLLER-THURGAU BIO, BESSON STRASSER, ZÜRICH	56
SOUVIGNIER GRIS, BIO WEINGUT SITENRAIN, LUZERN	70
PINOT GRIS, PAUL BARMET, LUZERN	75
PINOT BLANC, MÖHR NIGGLI, GRAUBÜNDEN	75
STREGATO BIANCO, CANTINA RIVA MORCOTE, TESSIN	85
VIOGNIER J.P.PELLEGRIN, GENÈVE	82
GRÜNER VELTLINER HORIZONT, HERBERT ZILLINGER, WEINVIERTEL	63
RIESLING KABINETT 2014, S. KUNTZ, MOSEL	78
SCHREIBER TROCKEN BIO, WAGNER STEMPER, RHEINHESSEN	56
BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE FRANCOIS MIKULSKI, FR	82
MARAGES BLANC AU CHENE, FIONA LEROY, BURGUND	105
PASSERINA DELLA FRUANTE, ABBIA NOVA, LAZIO	56
SAVINAT BIO, GRAMONA, PENEDES	75

## ROTWEIN

MÜHLHALDE PINOT NOIR R. SCHACHER, LUZERN	78
RUEDIN BY TATASCIORE PINOT NOIR	63
PINOT NOIR TRADIZIUN, GEB. LIESCH, GRAUBÜNDEN	70
16 LUNE MERLOT, CANITINA RIVA MORCOTE, TESSIN	70
TU VIN PLUS AUX SOIRÉES BIO, FABIEN JOUVES, SUD-OUEST	63
BOURGOGNE PINOT NOIR, DOMAINE FRANCOIS MIKULSKI, FR	82
BOURGOGNE ROUGE LA FOULTIERES, FIONA LEROY, FR	88
BLAUFRÄNKISCH RESERVE, WEINGUT MORIC, FR	90
PIGLIO SUPERIORE, ABBIA NOVA, LAZIO	80
CHIANTI ARGENTINA PODERE II PALAZZINO, TOSCANA	63
TELESÒPICO, FRONTINO, ARAGON	70
GAMAY BIO, DOMAINE DE BEUDON, VALAIS	75
MUNJEBEL ROSSO BIO, FRANK CORNELISSEN, SICILIA	95
FINCA VALDEOLMOS, GOYO GARCÍA VIADERO, RIBERA DE DUERO	95

## ORANGWEIN

ALLOY, CRU DE L'HÔPITAL, CHASSELAS, FRIBOURGG	70
PINOT GRIS ORANGE, KELLER AM SEE, BIELERSEE	85
RIESLING „ROT MURLÉ“, DOMAINE PIERRE FRICK, ALSACE	75

## ROSE

CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ, DOMAINE DE LA JANASSE, RHÔNE	56
A TABLE!! BIO, FABIEN JOUVES, SUD-OUEST	56
LYSERÖD NR. 31, STROHMEIER, STEIERMARK	72
MART BIO, GRAMONA, PENEDES	72

## CIDRE

CIDRE DE FER, CIDRERIE DU VULCAIN	35
-----------------------------------	----

APÉRITIF, DIGÉSTIF ODER ABSACKER –  
NEBEN DEM GROSSZÜGIG BESTÜCKTEN  
CHAMPAGNERKÜBEL FINDEN SIE UNSERE BAR-  
TENDER\*INNEN, FRAGEN SIE SIE UNGENIERT  
NACH EINER COCKTAILEMPFEHLUNG.

#### COCKTAILS

GLOUGLOU SPRITZ SCHAUMWEIN, YUZU-INGWER-SIRUP, LIMETTE	12
CAMPARI AMALFI BITTER LEMON, FRISCHER GRAPEFRUITSAFT, CAMPARI	12
GARRIBALDI CAMPARI, GESCHÄUMTER ORANGENSAFT, SALZ	12
NEGRONI CAMPARI, ROTER WERMUT, GIN	15
NEGRONI SBAGLIATO CAMPARI, ROTER WERMUT, SCHAUMWEIN	15
SOURS PISCO/WHISKY/MEZCAL ETC. ZITRONENSAFT, ZUCKER, EIWISS	15
MULES WODKA, GIN ETC, GINGER BEER, BITTERS, GURKE, LIMETTE	15
SMOKED OLD FASHION SMOKED WHISKY, BITTERS, ZUCKER, SODA	15
BELLINI PFIRSICHMARK, SCHAUMWEIN	15

#### CIDRE / SHERRY / PORTWEIN

TROIS PÉPINS, CIDRERIE DU VULCAIN, CIDRE, FRIBOURG	7
LA BOTA DE MANZANILLA NR. 93, EQUIPO NAVAZOS, SHERRY, JEREZ, ES	8
LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2016, TAYLOR'S, PORTWEIN, DOURO, PT	8

#### BIER

STANGE	6
GROSSES	9
ALKOHOLFREIES BIER	6

KLEIN ABER FEIN – SO HALTEN WIR UNSERE  
SPIRITUOSENAUSWAHL. BEGEBEN SIE SICH  
AUF EINE REISE: VON DEN ARVENHÄNGEN  
DER SCHWEIZER ALPEN ZU DEN VERGESSENEN  
FÄSSERN ST. LUCIAS.

#### **SPIRITUOSEN**

AARVER WALD, SWISS DRY GIN, ZÜRICH/GRAUBÜNDEN	15
WODOTSCHKA, BIO WODKA, HUMBEL, AARGAU	12
ARDNAMURCHAN SINGLE MALT, WHISKY, HIGHLANDS, SCHOTTLAND, GB	18
CHAIRMAN'S RESERVE, THE FORGOTTEN CASKS, RUM, SAINT LUCIA	20
CAPEL, RESERVADO TRANSPARENTE, PISCO, CHILE	17
SAN COSME, MEZCAL ARTESANAL BLANCO, OAXACA, MEXICO	12
OLMECA ALTOS, TEQUILA PLATA, JALISCO, MEXICO	16
CAMPARI, BITTER, MILANO, ITALIEN	13
WERMUT WEISS, WERMUT, ZÜRICH	8
ERMOUTH ROYAL ROUGE, LA QUINTINYE, FRANKREICH	8

HAUSGEMACHTER EISTEE UND LIMONADEN,  
FRISCH GEPRESSTE SÄFTE, MOCKTAILS UND  
WARME GETRÄNKE – FÜR ALLE DIE NOCH  
NICHT IN DEN APÉRO STARTEN WOLLEN.

#### **MOCKTAILS**

BELLINI NULL	12
PFIRSICHMARK, KOLONNE NULL SCHAUMWEIN	
ORANGE COLLINS	12
FRISCHER ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, SODAWASSER, TONICWASSER, ORANGE	
VIRGIN AMALFI	12
SAN BITTER, BITTER LEMON, FRISCHER GRAPEFRUITSAFT, BITTERS	

#### **FRISCH GEPRESSTER SAFT**

ORANGE	6
GRAPEFRUIT	7

#### **SOFTDRINKS**

HAUSGEMACHTER EISTEE (0,3 DL)	5.5
HAUSGEMACHTE LIMONADE (0,3 DL)	5.5
MINERALWASSER MIT UND OHNE (0,5 DL)	6
TONIC / BITTER LEMON / GINGER ALE / GINGER BEER (0.2 DL)	6
LORI'S MATÉ	6.5

#### **KAFFEE UND TEE**

ESPRESSO	4.5
KAFFEE	4.8
CAPPUCINO	5.5
FLAT WHITE	6
DOPPIO	6.5
CAFE FREDDO	5
SCHWARZTEE HAUSMISCHUNG	5
KRÄUTERTEE HAUSMISCHUNG	5
FRÜCHTETEE HAUSMISCHUNG	5
INGWER, ZITRONE, HONIG	5