

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
DEIN MENU 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. DER SAIBLING WIRD IN
SCHWEIZER GEWÄSSER GEFANGEN UND
DIE FISCHKONSERVEN SIND AUS
NACHHALTIGER FISCHEREI IN
SPANIEN UND PORTUGAL UND UNSER KÄSE
IST VOM CHÄSCHÄLLER LUZERN.

OB ZU ZWEIT ODER IN DER GRUPPE,
GERNE SERVIEREN WIR AUF RESERVATION
AUCH EIN MENU SURPRISE IN 4 GÄNGEN.

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

SNACKS

PREMIUM SARDINEN (KONSERVEN)	12
MIESMUSCHELN IN MARINIRTER SAUCE (KONSERVEN)	14
ZAMBORINAS (KONSERVEN)	17
BIO HEUSCHINKEN 50 GR	9
MEERSALZSCHINKEN 50 GR	13
COPPA 50 GR	11
BRESAOLA 50 GR	15
ZIEGENTROCKENWURST VON TONI ODERMATT	12
WARMER FLEISCHCHÄS, BÜRLI UND SENF	10
KÄSETELLER	16
ROHES UND GEPICKELTES GEMÜSE MIT VEGANER CHILI MAJO	12

MENU

TOMATEN, BURRATA, BASILIKUM UND ERDBEERE	20
ZIEGENKÄSE VON TONI ODERMATT, RANDEN UND BROMBEERE	20
KAROTTE, AVOCADO, MANGOCHUTNEY UND FOCCACIA	16
GEBEIZTER SAIBLING, KARTOFFEL-GURKENSALAT UND KNÄCKEBROT	23
RINDSTATAR, WACHTELEI UND KNOCHENMARK	26
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

FRAG NACH UNSEREN SÜSSIGKEITEN

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

MOCKTAILS

BELLINI NULL 14
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 ODER LIMONADE 5.5
HOCHSTAMM APFELSAFT 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
CAPPUCCINO 5.5
FLAT WHITE 6
DOPPIO 6
DOPPIO FREDDO 6
SCHWARZTEE HAUSMISCHUNG 5
KRÄUTERTEE HAUSMISCHUNG 5
FRÜCHTETEE HAUSMISCHUNG 5
INGWER, ZITRONE, HONIG 5

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

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
NATURWEISS, WEINGUT SCHÄTZEL, DE	9
PASSERINA DEL FRUSINATE, ABIA NOVA, IT	8

ROTWEIN

RUEDIN BY TATASCIORE, PINOT NOIR, NEUCHÂTEL	9
MERLOT SCINTILLA, AZIENDA MONDO BY ROSSI G., TICINO	10
TU VIN PLUS AUX SOIRÉES, FABIEN JOUVES, MALBEC, FR	9
MIMMO VINO ROSSO, LE PIANE, IT	10
TELESCÒPICO, FRONTINO, GARNACHA PELUDA, ES	10

ORANGEW EIN

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	9

ALKOHOLFREIE WEINE

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

FLASCHEN

SCHAUMWEIN

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

WEISSWEIN

MÜLLER-THURGAU BIO, BESSON STRASSER, ZÜRICH	56
SOUVIGNIER GRIS, BIO WEINGUT SITTENRAIN, 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 KABBINETT 2014, S. KUNTZ, MOSEL	78
SCHEUREBE TROCKEN BIO, WAGNER STEMPER, RHEINHESSEN	56
BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE FRANCOIS MIKULSKI, FR	82
MARAGES BLANC AU CHENE, FIONA LEROY, BURGUND	105
PASSERINA DELLA FRUISCANTE, ABBIA NOVA, LAZIO	56
SAVINAT BIO, GRAMONA, PENEDES	75

SPIRITUOSEN

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

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.

ROTWEIN

MÜHLHALDE PINOT NOIR R. SCHACHER, LUZERN	78
RUEDIN BY TATASCIORE PINOT NOIR, NEUCHÂTEL	63
PINOT NOIR TRADIZIUN, GEB. LIESCH, GRAUBÜNDEN	70
16 LUNE MERLOT, CANITINA RIVA MORCOTE, TESSIN	70
GAMAY BIO, DOMAINE DE BEUDON, VALAIS	75
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, AU	90
PIGLIO SUPERIORE, ABBIA NOVA, LAZIO	80
CHIANTI ARGENINA PODERE II PALAZZINO, TOSCANA	63
MUNJEBEL ROSSO BIO, FRANK CORNELISSEN, SICILIA	95
TELESÒPICO, FRONTINO, ARAGON	70
FINCA VALDEOLMOS, GOYO GARCÍA VIADERO, RIBERA DE DUERO	95

ORANGEW EIN

ALLOY, CRU DE L'HÔPITAL, CHASSELAS, FRIBOURG	63
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
LYS-RÖD NR. 31, STROHMEIER, STEIERMARK	72
MART BIO, GRAMONA, PENEDÈS	72

CIDRE

CIDRE DE FER, CIDRERIE DU VULCAIN	45
-----------------------------------	----

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 12
SCHAUMWEIN, YUZU-INGWER-SIRUP, LIMETTE

CAMPARI SPRITZ 12
CAMPARI, SCHAUMWEIN, ORANGE

CAMPARI AMALFI 12
BITTER LEMON, FRISCHER GRAPEFRUITSAFT, CAMPARI

GARRIBALDI 12
CAMPARI, GESCHÄUMTER ORANGENSAFT, SALZ

NEGRONI 15
CAMPARI, ROTER WERMUT, GIN

NEGRONI SBAGLIATO 15
CAMPARI, ROTER WERMUT, SCHAUMWEIN

SOURS 15 - 18
PISCO/WHISKY/MEZCAL ETC. ZITRONENSAFT, ZUCKER, EIWISS

MULES 15
WODKA, GIN ETC, GINGER BEER, BITTERS, GURKE, LIMETTE

SMOKED OLD FASHION 16
SMOKED WHISKY, BITTERS, ZUCKER, SODA

BELLINI 16
PFIRSICHMARK, SCHAUMWEIN

CIDRE / SHERRY / PORTWEIN

TROIS PÉPINS, CIDRERIE DU VULCAIN, CIDRE, FRIBOURG 7

LA BOTA DE MANZANILLA NR. 93, EQUIPO NAVAZOS, SHERRY, ES
8

LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2016, TAYLOR'S, PORTWEIN, PT 8

BIER

ANIMALS, OFFICINA DELLA BIRRA 0,3 6

ANIMALS, OFFICINA DELLA BIRRA 0,5 9

ALKOHOLFREIES BIER 6
