



NATIONAL


NATIONAL KLASSIKER – OUR CLASSICS

Club Sandwich		32
Toastbrot, Pouletbrust, Spiegelei, Speck, Tomate, Cocktailsauce, Pommes frites <i>Toast, chicken breast, fried egg, bacon, tomato, cocktail sauce, French fries</i>		
Vegetarisches Club Sandwich		30
mit Planted Chicken und Dattel Salsa, Tomaten, Babylattich und Pommes frites <i>vegetarian Club Sandwich with planted chicken and date salsa tomatoes, baby lettuce and French fries</i>		
National Burger		36
Angus Rind Burger, Laugenbrötchen, Minilattich, Tomaten, Bergkäse, BBQ Sauce, Sauerrahm, Pommes frites <i>Angus beef burger, pretzel bun, mini lettuce, tomatoes, alpine cheese, BBQ sauce, sour cream, French fries</i>		
Erbsenburger		32
im Nachtkohlbrötchen, Avocadocreme, Rotkohl, Babylattich und Pommes frites <i>Vegetarian peas burger with night cabbage bun, avocado cream red cabbage, baby lettuce and french fries</i>		


MENÜ NATIONAL

Kürbiscremesuppe		69
gerösteten Kürbiskerne und Schlagrahm ***		
Swiss Rinds - Entrecote		
Topinambur, Flowersprouts, Rotweinjus ***		
Birne «Helene»		
Vanilleglace, Schokoladensauce, pochierte Birne und Mandeln		

VORSPEISEN - APPETIZER


Nüsslisalat mit Ei		16
Croutons, Champignons, eingelegten Zwiebeln + Speck / bacon		+2
<i>Lamb's lettuce with egg croutons, mushrooms, preserved onions</i>		
Tatar vom Angus-Rind 70 g / 140 g		26/36
eingelegtes Gemüse, Toast <i>Angus beef Tatar 70 g / 140 g with pickled veggies, toast</i>		
Roulade vom Kaninchen		23
Belugalinsen, Nüsse, Kräutercreme <i>Roulade of rabbit Beluga lentils, nuts, herb cream</i>		

SUPPE – SOUP

Kürbiscremesuppe		12
gerösteten Kürbiskerne und Schlagrahm <i>Pumpkin soup roasted pumpkin seeds and whipped cream</i>		

Die folgenden Gerichte servieren wir von 18.00 - 22.00 Uhr
We serve the following dishes from 6 p.m. to 10 p.m.

HAUPTSPEISEN – MAIN DISHES

Gerösteter Kürbis «Oriental»		28
Kichererbsen- Kürbispüree, vegane Velouté, Kichererbsen Crunch <i>Roasted Pumpkin «Oriental» Chickpea- pumpkin puree, vegan velouté, chickpea crunch</i>		
Sautierter Swiss Zander		44
Venere Reis, Fenchel, Rosmarin-Karottenschaum <i>Sautéed Swiss pike perch black rice, fennel, rosemary carrot foam</i>		
Swiss Rinds - Entrecote		51
Topinambur, Flowersprouts, Rotweinjus <i>Swiss Beef Entrecote Jerusalem artichoke, flower sprouts, red wine jus</i>		

NACHSPEISEN - DESSERTS

Birne «Helene»		14
<i>Vanilleglace, Schokoladensauce, pochierte Birne und Mandeln</i> <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, poached pear, almonds</i>		
Schokoladentartelette mit Felchliner Schokolade, Doppelrahm und Fruchtegarnitur		12
<i>Chocolate tartelette with Felchlin chocolate, double cream and fruit garniture</i>		
Glace:	Vanille, Schokolade, Erdbeere, Karamell, Kokosnuss, Kaffee	Kugel / Scoop 4.50
<i>Ice cream:</i>	<i>Vanilla, chocolate, strawberry, caramel, coconut, coffee</i>	
Sorbets:	Zitrone, Mango, Himbeere	 Kugel / Scoop 4.50
<i>Sorbets:</i>	<i>Lemon, mango, raspberry</i>	
Portion Schlagrahm / whipped cream		1.50

 vegetarisch / vegetarian  vegan

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.
Unless otherwise stated, we use only Swiss fish and meat.
Allergies: Our service or kitchen staff will be happy to provide you with information.

BE LOYAL – BUY LOCAL

Wir legen grossen Wert auf frische und saisonale Produkte. Aus diesem Grund berücksichtigen wir nach Möglichkeit regionale Traditions- oder Familienbetriebe mit einer nachhaltig ausgerichteten Produktion.

Brot - Backwaren	Bäckerei R. Hänggi AG Luzern (LU)	Hug AG Malters (LU)
Fisch	G. Bianchi AG Zufikon	
Fleisch	Holzen Fleisch GmbH Ennetbürgen (NW)	Metzger Gabriel AG Wolfenschiessen (NW)
Urchiger Bergkäse	Bruno & Lucia Wittwer-Ming Emmenbrücke (LU)	
Planted Chicken	Eat Planted Kempthal (ZH)	
Ziegenkäse	Odermatt Käserei AG Dallenwil (NW)	
Gemüse	Mundo AG Rothenburg (LU)	
Glace	Gelati Gasparini Münchenstein (BL)	
Kaffee	Rast Kaffee Ebikon (LU)	
Müesli	bio-familia Sachseln (OW)	
Olivenöl	Guidolio GmbH Meggen (LU)	

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK – WINE BY THE GLASS

WEISSWEINE - WHITE WINES

Compleo Cuvée Blanc VDP Pinot Gris, Chardonnay Staatskellerei Zürich	1dl	8
Bianco Rovere Ticino DO Merlot Bianco, Barrique Brivio Vini SA Tessin, Schweiz	1dl	12
Vinattieri Bianco Ticino DOC Chardonnay & Sauvignon Blanc Vinattieri Ticinesi Tessin, Schweiz	1dl	11
Les Déserts St-Saphorin Lavaux AOC Chasselas Fils Rogivue Waadt, Schweiz	1dl	8
Chablis AOC Champ des Ducs Chardonnay Domaine Alain Geoffroy Burgund, Frankreich	1dl	11
Sancerre AOC – La Vigne Blanche Sauvignon Blanc Henri Bourgeois	1dl	11
Riesling Fuder 13 Riesling Van Volxem Saar – Mosel, Deutschland	1dl	9

ROTWEINE - RED WINES

Syrah Grandmaître Valais AOC Syrah Gregor Kuonen Wallis, Schweiz	1dl	11
Merlot del Ticino DOC Tenuta Ronco dell'Angelo Merlot Vinattieri Ticinesi SA Tessin, Schweiz	1dl	12
Compleo Cuvée Noire (vegan) Pinot noir, Gamaret, Cornalin Staatskellerei Zürich	1dl	8
Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa Primitivo Cantine San Marzano Apulien, Italien	1dl	8
Duchesse Aurélie Pomerol AOC Merlot & Cabernet Franc Jean-Pierre Moueix Bordeaux, Frankreich	1dl	12
Torre Albéniz Reserva Ribera del Duero DO Tempranillo & Albillo Bodegas Peñalba Lopez Ribera del Duero, Spanien	1dl	10
Rosso di Notte Terre Siciliane IGP Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon Provinco Italia	1dl	11

ROSÉWEINE - ROSE WINE

Oeil de Perdrix Valentin Neuchâtel AOC Pinot Noir Domaine Nicolas Ruedin Neuenburg, Schweiz	1dl	8
--	-----	---

Miraval Rosé Côtes de Provence AOP Jolie-Pitt & Perrin Cinsault, Grenache, Syrah & Rolle Château de Miraval Provence, Frankreich	1dl	9
--	-----	---

CHAMPAGNER - CHAMPAGNE

Pol Roger Brut Champagne, Frankreich	1dl	17
---	-----	----

SCHAUMWEINE - SPARKLING WINES

Prosecco Extra Dry DOCG Jaya dei Colli 100% Glera Valdobbiadene	1dl	10
--	-----	----

Nivole Moscato d'Asti DOCG Moscato Michele Chiarlo	1dl	9
--	-----	---

COCKTAILS

Ritzy	16
Juniper Berries, Studer Gin, Chartreuse, Grape Juice, Cassis & Lime	
Americano	16
Campari & Vermouth Rosso (Barrel Aged)	
Mojito	16
Rum, Mint, Lime & Sugar	
Negroni	16
Campari, Vermouth Rosso, Gin	
Negroni Sbagliato	16
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco	
Kicking Mule	16
Vodka, Angostura, Lemon & Ginger Beer	
Havana Perfect	16
Havana, Lime, Angostura, Ginger Ale & Sprite	
El Diabolo	16
Tequila, Crème de Cassis, Ginger Beer & Lime	
Campari Milano	16
Campari, Cranberry, Prosecco & Mint	
Bellini	21
White peach, Champagne	

Cuba Libre Havana Club 3 Años, Coca Cola, Lime	16
Caipirinha Cachaça, Lime & Cane Sugar	16
Aperol Spritz Aperol, Tonic, Prosecco	13
Shimmy Likör mit Safran, Orangen & Papaya, Tonic, Prosecco	14

VIRGINS (NON-ALCOHOLIC)

Ipanema Lime, Cane sugar & Ginger Ale	12
Summer Cooler Orange-Jus, Lemonade & Bitters	12
Virgin Mojito Mint, Sugar, Lime & Citro	12
Shirley Temple Ginger Ale, Citro, Lime & Grenadine syrup	12
Lemon, Lime, Bitters (Fill up Citro)	12

BIER & SOFT DRINKS - BEER & SOFT DRINKS

BIER VOM FASS - DRAFT BEER

Braugold	2dl	5.5
	3dl	6.5
Ittinger	2dl	6
	3dl	7

FLASCHENBIER - BOTTLED BEER

Luzerner Bier Red Ale	3dl	8
Eichhof Retro	3dl	8
Erdinger Weissbier (non-alcoholic)	3dl	8
Corona	3dl	8
Heineken	3dl	8
Erdinger Weisse, Hell oder Dunkel	5dl	9

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3dl	6
Sprite	3dl	6
Fanta	3dl	6
Eistee	3dl	6
Rivella Rot / Blau	3dl	6
Passugger / Allegra	47cl	6
Passugger / Allegra	77cl	9
Ramseier Apfelschorle, Süssmost	3dl	6
Red Bull	2.5dl	7.5
San Bitter, Crodino	1dl	6
Bitter Lemon	2dl	6
Ginger Ale	2dl	6
Tonic Water	2dl	6

SÄFTE - JUICES

Orange, Ananas, Pfirsich, Grapefruit, Tomate, Cranberry <i>Orange, pineapple, peach, grapefruit, tomato Cranberry</i>	2dl	6
Frisch gepresster Orangensaft <i>Freshly squeezed orange juice</i>	2dl	8

HEISSE GETRÄNKE - HOT DRINKS

Ristretto		5
Espresso		5
Doppelter Espresso		6.5
Kaffee Crème		5
Cappuccino		6
Schale hell /dunkel		6
Latte Macchiato		6.5
Espresso Coretto		8
Ovomaltine, Schokolade, Milch <i>Ovomaltine, Chocolate, Milk</i>		5.5

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.
All coffees can also be ordered decaffeinated.