

Mineral- / Süsswasser

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	6.00
Sprite, Fanta, Fusetea Lemon	33 cl	6.00
Lurisia Chinotto	27.5 cl	7.00
Rivella rot, blau	33 cl	6.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	6.00
Süssmost, Apfelschorle	33 cl	6.00
El Tony Mate	33 cl	6.00
Big Easy Iced Tea (ungesüsst)	40 cl	6.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne	33 cl	6.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne	50 cl	7.00
Leitungswasser Wasser für Wasser	50 cl	2.00
Leitungswasser Wasser für Wasser	100 cl	3.00

Die Einnahmen des Leitungswassers werden vollumfänglich für Wasser-, Hygiene-, und Ausbildungsprojekte in bedürftigen und wasserarmen Regionen der Welt gespendet. Dies ist ein Projekt der Non-Profit Organisation Wasser für Wasser.

Bier

Eichhof Braugold Herrgöttli	5.2 Vol%	20 cl	5.00
Eichhof Braugold Stange	5.2 Vol%	30 cl	6.00
Eichhof Bügelbräu	4.9 Vol%	40 cl	8.00
Eichhof Klosterbräu naturtrüb	4.8 Vol%	33 cl	7.00
Eichhof Alkoholfrei		33 cl	6.00

Aperitifs

Kir Royal	10 cl	19.00
Champagner, Crème de Cassis		
Aperol Spritz		14.00
Prosecco, Aperol		
Lillet Vive		12.50
Lillet Blanc, Tonic Water		
Hugo		12.50
Prosecco, Holunderblütensirup		
Hugo alkoholfrei		14.00
Steinbock Selection Sparkling 0.0%, Holunderblütensirup		
Komeo (alkoholfrei)	33 cl	7.00
Apérogetränk aus Ingwer, Kombucha und Kräutern		

Alkoholfrei

Steinbock Selection Dr. Fischer Alkoholfrei Sparkling 0.0%	10.00	69.00
Weingut Dr. Fischer, Deutschland		

Wein im Offenausschank

Schaumwein	10cl	75cl
Prosecco Schweizerhof Luzern	10.50	69.00
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene		
Spumante dall Aziende Vicivinocola «IL COLLE» S. Pietro di Feletto		
Gancia Prosecco Rosé DOC	11.50	75.00
Gancia, Piemont		
Champagne Perrier Jouët	18.00	110.00
Grand brut		

Weisswein

Schweiz

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Adrian & Diego Mathier, Salgesch	2023	11.00	69.00
---	------	-------	-------

Frankreich

Saint-Véran AOP Tradition Domaines des Deux Roches, Davayé	2022	11.00	72.00
---	------	-------	-------

Italien

Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	2023	9.50	61.00
--------------------------------------	------	------	-------

Österreich

Grüner Veltliner Hasel Weingut Birgit Eichinger, Österreich	2022	10.00	64.00
--	------	-------	-------

Rosé

Le Pas du Moine Côtes de Provence AOC Château Gassier	2022	11.00	70.00
--	------	-------	-------

Rotwein**10cl 75cl****Schweiz**

Abt Bonaventura Weingut Klosterhof, Aesch	2023	11.00	70.00
--	------	-------	-------

Italien

Palmeri Blu Breitschmid-Heiniger, IGT Sicilia	2012	13.00	83.00
--	------	-------	-------

Frankreich

Château Haut-Beauséjour AOC Cru Bourgeois AOC	2017	13.00	82.00
--	------	-------	-------

Spanien

Apóstata Tinto Old Vine Tempranillo VdM Península Vinicultores	2019	10.00	66.00
---	------	-------	-------

Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'oeuvres

Farbenfroher gemischter Salat / Mixed salad / <i>Salade mêlé</i>	11.00 / 16.00
Knackiger grüner Salat / Green salad / <i>Salade verte</i>	11.00 / 15.00
Caesar Salat mit gebratenen Pilzen Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei Caesar salad with fried mushrooms, lettuce, parmesan chip, croutons, egg <i>Salade César aux champignons frits, laitue, parmesan, croûtons et œuf</i>	19.00 / 29.00
Caesar Salat mit Speck und grillierter Schweizer Pouletbrust Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei Caesar salad with bacon and grilled chicken breast, lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade César au bacon, poitrine de poulet grillée, laitue, parmesan, croûtons et œuf</i>	22.00 / 35.00
Tatar vom Schweizer Rind, Ei, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat Schnee vom urchigen Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch Beef tartar with egg, homemade herb mayonnaise, herb salad and foam of mountain cheese <i>Tartare de bœuf, œuf, mayonnaise aux herbes, salade d'herbes et mousse de fromage de montagne</i>	32.00 / 42.00
Tatar vom schottischen Lachs mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke Scottish salmon tartare with mango, yuzu, curry cashews and pickled cucumber <i>Tartare de saumon écossais à la mangue, yuzu, curry de noix de cajou et concombre</i>	32.00 / 42.00

Tatar vom geschmorten Hokkaidokürbis 29.00 / 39.00
mit gerösteten Kürbiskernen, Dallenwiler Geisschäs, Randen und Ingwer
**Hokkaido pumpkin tartare with pumpkin seed pesto,
with roasted pumpkin seeds, Dallenwil goat's cheese, beetroot and ginger**
*Tartare de courge d'Hokkaido avec des graines de courge grillées, du fromage
de chèvre de Dallenwil, de la betterave rouge et du gingembre*

Rigi Plättli 36.00
Regionale Käse-, Wurst- und Trockenfleischspezialitäten (Schweinefleisch)
Essiggemüse, Oliven und Schweizerhofbaguette
**Regional cheese, sausage and air dried meat specialties (Pork)
pickled vegetables, olives and bread**
*Spécialités régionales de fromage, de charcuterie et de viande séchée (porc)
légumes au vinaigre, olives et baguette Schweizerhof*

Vegetarische Frühlingsrollen mit pikanter Sojasauce (10Stk) 27.00
Vegetarian spring rolls with soy sauce
Rouleaux de printemps avec sauce soja

Sandwiches

mit Käse oder Schinken oder Salami 16.00
with ham or cheese or salami /
avec fromage ou jambon ou salami

mit Schwyzer Landrauchschinken 20.00
with smoked ham / au jambon fumé

mit Schottischem Rauchlachs 20.00
with smoked salmon / au saumon fumé

Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

- Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb, 38.00 / 48.00
mit Zentralschweizer Pommes Frites
Traditional «Wienerschnitzel»
With local French fries
Escalope de veau Viennoise avec des frites locales
- Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, 39.00
Speck, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites
Clubsandwich with swiss chicken,
bacon, egg and served with local French fries
Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse,
bacon, œuf et des frites locales
- Burger vom Schweizer Rind im Brioche Bun mit Kernen, 42.00
Trüffelmayo, Bergkäse, Cole Slaw, Rucola,
Balsamico Zwiebeln und Zentralschweizer Pommes Frites
mit Speck / **with bacon / au bacon** 45.00
Swiss beef burger in a brioche bun with kernels,
Truffle mayo, mountain cheese, cole slaw, rucola,
balsamic onions and local French fries
Burger de bœuf suisse avec pain brioché avec des grains,
Mayo à la truffe, fromage de montagne, salade de chou,
roquette, oignons balsamiques et des frites locales
- Vegetarisches Clubsandwich 38.00
mit mediterranem Gemüse, Avocado, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites
Vegetarian club sandwich
with Mediterranean vegetables, avocado, egg and local French fries
Club-sandwich végétarien
avec légumes méditerranéens, avocat, œuf et des frites locales

Glace / Ice cream

Nölliturm	12.00
Sorbet Colonel, Zitronensorbet, serviert mit Wodka	
Sorbet Colonel, lemon sorbet served with vodka	
<i>Sorbet au citron, servi avec la vodka</i>	
Männliturm	12.00 / 16.00
Mokka- und Vanilleglace, Baileys und Schlagrahm	
Coffee and vanilla ice cream with Baileys and whipped cream	
<i>Glace au moka et à la vanille, Baileys et crème chantilly</i>	
Luegislandturm	12.00 / 16.00
Vanilleglace mit frischer Banane Schlagrahm und heisser Schokoladensauce	
Vanilla ice cream with bananas, whipped cream and hot chocolate sauce	
<i>Glace à la vanille, banane, crème chantilly et sauce au chocolat chaude</i>	
Wachtturm	12.00 / 16.00
Vanilleglace mit heisser Schokosauce Schlagrahm und gerösteten Mandeln	
Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream, roasted almonds	
<i>Glace à la vanille et sauce au chocolat chaude, crème chantilly, amandes grillées</i>	
Zytturm	10.00
Affogato, Kombination aus Espresso und Vanilleglace	
Affogato, vanilla ice cream with espresso	
<i>Glace à la vanille avec un espresso</i>	

Schirmerturm Vermicelle, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm Vermicelli, vanilla ice cream, meringue and whipped cream <i>Vermicelle, glace à la vanille, meringue et crème fouettée</i>	12.00 / 16.00
Dächliturm Vanilleglace mit heissen Beeren Schokoladencornet mit Schlagrahm Vanilla ice cream with hot berries, chocolate cornet and whipped cream <i>Glace à la vanille aux baies chaudes, cornet au chocolat et crème chantilly</i>	12.00 / 16.00
Pulverturm Mango-Passionsfruchtsorbet, Schokoladen Glace, Schokoladen-Chip-Cookie, Knallbrause und Schlagrahm Mango passion fruit sorbet, chocolate ice cream, chocolate chip cookie, pop and whipped cream <i>Sorbet mangue passion et glace chocolat, Cookie aux pépites de chocolat, pétard et crème chantilly</i>	12.00 / 16.00
Allewindenturm Vanilleglace, Himbeersorbet Pfirsich, Marshmallow, Himbeersauce und Schlagrahm Vanilla ice cream, raspberry sorbet Peach, marshmallow, raspberry sauce and whipped cream <i>Glace à la vanille, sorbet à la framboise</i> <i>Pêche, marshmallow, sauce framboise et crème chantilly</i>	12.00 / 16.00

Glace-Aroma: pro Kugel 5.00
 Vanille, Schokolade, Café, Haselnuss-Caramel, Joghurt-Erdbeere
Vanilla / chocolate / coffee / hazelnut-caramel / yoghurt-strawberry
Vanille / chocolat / café / noisette-caramel / yaourt-fraise /

Sorbet

Zitrone, Himbeere, Zwetschge, Süssmost
Lemon, raspberry, Plums and Sweet cider
Citron, framboise, prunes et cidre doux

Dessert

Frischer Fruchtsalat 14.00
Fresh fruit salad
Macédoine de fruits

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace 19.00
Fresh fruit salad with vanilla ice-cream
Macédoine de fruits, glace à la vanille

Schokoladenmousse hell und dunkel 18.00
 mit Frühtecoulis
White and dark chocolate mousse with fruit coulis
Duo de mousses au chocolat blanc et noir avec coulis de fruits