

## 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
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

<b>Kir Royal</b>	10 cl	19.00
Champagner, Crème de Cassis		
<b>Aperol Spritz</b>		14.00
Prosecco, Aperol		
<b>Lillet Vive</b>		12.50
Lillet Blanc, Tonic Water		
<b>Hugo</b>		12.50
Prosecco, Holunderblütensirup		
<b>Hugo alkoholfrei</b>		14.00
Steinbock Selection Sparkling 0.0%, Holunderblütensirup		
<b>Komeo (alkoholfrei)</b>	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

<b>Schaumwein</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
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 Bollinger Special Cuvée brut AC	19.00	115.00
Champagne Bollinger Rosé brut AC	22.00	135.00

## 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 / <b>Mixed salad</b> / <i>Salade mêlé</i>	11.00 / 16.00
Knackiger grüner Salat / <b>Green salad</b> / <i>Salade verte</i>	11.00 / 15.00
Caesar Salat mit gebratenen Pilzen Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei	19.00 / 29.00
<b>Caesar salad with fried mushrooms, lettuce, parmesan chip, croutons, egg</b> <i>Salade César aux champignons frits, laitue, parmesan, croûtons et œuf</i>	
Caesar Salat mit Speck und grillierter Schweizer Pouletbrust Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei	22.00 / 35.00
<b>Caesar salad with bacon and grilled chicken breast, lettuce, parmesan chip, croutons and egg</b> <i>Salade César au bacon, poitrine de poulet grillée, laitue, parmesan, croûtons et œuf</i>	
Tatar vom Schweizer Rind, Ei, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat	32.00 / 42.00
Schnee vom urchigen Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch	
<b>Beef tartar with egg, homemade herb mayonnaise, herb salad and foam of mountain cheese</b> <i>Tartare de bœuf, œuf, mayonnaise aux herbes, salade d'herbes et mousse de fromage de montagne</i>	
Tatar vom schottischen Lachs mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke	32.00 / 42.00
<b>Scottish salmon tartare with mango, yuzu, curry cashews and cucumber</b> <i>Tartare de saumon à la mangue, yuzu, curry de noix de cajou et concombre</i>	
Tatar vom geschmorten Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Dallenwiler Geisschäs, Randen und Ingwer	29.00 / 39.00
<b>Hokkaido pumpkin tartare with pumpkin seed pesto, with roasted pumpkin seeds, Dallenwil goat's cheese, beetroot and ginger</b> <i>Tartare de courge d'Hokkaido avec des graines de courge grillées, du fromage de chèvre de Dallenwil, de la betterave rouge et du gingembre</i>	

Rigi Plättli	36.00
Regionale Käse-, Wurst- und Trockenfleischspezialitäten (Schweinefleisch) Essiggemüse, Oliven und Schweizerhofbaguette <b>Regional cheese, sausage and air dried meat specialties (Pork)</b> <b>pickled vegetables, olives and bread</b> <i>Spécialités régionales de fromage, de charcuterie et de viande séchée (porc)</i> <i>légumes au vinaigre, olives et baguette Schweizerhof</i>	
Vegetarische Frühlingsrollen mit pikanter Sojasauce (10Stk) <b>Vegetarian spring rolls with soy sauce</b> <i>Rouleaux de printemps avec sauce soja</i>	27.00

## **Sandwiches**

mit Käse oder Schinken oder Salami <b>with ham or cheese or salami /</b> <i>avec fromage ou jambon ou salami</i>	16.00
mit Schwyzer Landrauchschinken <b>with smoked ham / au jambon fumé</b>	20.00
mit Schottischem Rauchlachs <b>with smoked salmon / au saumon fumé</b>	20.00

## **Hauptgänge / Main courses / Plats principaux**

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb, mit Zentralschweizer Pommes Frites <b>Traditional «Wienerschnitzel» With local French fries</b> <i>Escalope de veau Viennoise avec des frites locales</i>	38.00 / 48.00
Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites <b>Clubsandwich with swiss chicken,</b> <b>bacon, egg and served with local French fries</b> <i>Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse,</i> <i>bacon, œuf et des frites locales</i>	39.00

Burger vom Schweizer Rind im Brioche Bun mit Kernen, Trüffelmayo, Bergkäse, Cole Slaw, Rucola, 42.00

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**  
*Sorbet au citron, servi avec la vodka*

**Männlitem** 12.00 / 16.00  
Mokka- und Vanilleglace, Baileys und Schlagrahm

**Coffee and vanilla ice cream with Baileys and whipped cream**  
*Glace au moka et à la vanille, Baileys et crème chantilly*

**Luegislandturm** 12.00 / 16.00  
Vanilleglace mit frischer Banane

Schlagrahm und heisser Schokoladensauce  
**Vanilla ice cream with bananas,**

**whipped cream and hot chocolate sauce**  
*Glace à la vanille, banane, crème chantilly et sauce au chocolat chaude*

<b>Wachtturm</b>	12.00 / 16.00
Vanilleglace mit heisser Schokosauce Schlagrahm und gerösteten Mandeln <b>Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream, roasted almonds</b> <i>Glace à la vanille et sauce au chocolat chaude, crème chantilly, amandes grillées</i>	
<b>Zytturm</b>	10.00
Affogato, Kombination aus Espresso und Vanilleglace <b>Affogato, vanilla ice cream with espresso</b> <i>Glace à la vanille avec un espresso</i>	
<b>Schirmerturm</b>	12.00 / 16.00
Vermicelle, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm <b>Vermicelli, vanilla ice cream, meringue and whipped cream</b> <i>Vermicelle, glace à la vanille, meringue et crème fouettée</i>	
<b>Dächliturm</b>	12.00 / 16.00
Vanilleglace mit heissen Beeren Schokoladencornet mit Schlagrahm <b>Vanilla ice cream with hot berries, chocolate cornet and whipped cream</b> <i>Glace à la vanille aux baies chaudes, cornet au chocolat et crème chantilly</i>	
<b>Pulverturm</b>	12.00 / 16.00
Mango-Passionsfruchtsorbet, Schokoladen Glace, Schokoladen-Chip-Cookie, Knallbrause und Schlagrahm <b>Mango passion fruit sorbet, chocolate ice cream, chocolate chip cookie, pop and whipped cream</b> <i>Sorbet mangue passion et glace chocolat, Cookie aux pépites de chocolat, pétard et crème chantilly</i>	

**Allewindenturm** 12.00 / 16.00

Vanilleglace, Himbeersorbet

Pfirsich, Marshmallow, Himbeersauce und Schlagrahm

**Vanilla ice cream, raspberry sorbet**

**Peach, marshmallow, raspberry sauce and whipped cream**

*Glace à la vanille, sorbet à la framboise*

*Pêche, marshmallow, sauce framboise et crème chantilly*

**Glace-Aroma: pro Kugel** 5.00

Vanille, Schokolade, Café, Haselnuss-Caramel, Zimt, Walnuss

**Vanilla / chocolate / coffee / hazelnut-caramel / cinnamon / walnut**

*Vanille / chocolat / café / noisette-caramel / cannelle / noix*

**Sorbet**

Zitrone, Himbeere, Mango-Passionsfrucht, Süssmost

**Lemon, raspberry, Mango passion fruit, Sweet cider**

*Citron, framboise, mangue passion, cidre doux*

## **Dessert**

Frischer Fruchtsalat 14.00

**Fresh fruit salad**

*Macédoine de fruits*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

**Fresh fruit salad with vanilla ice-cream** 19.00

*Macédoine de fruits, glace à la vanille*

Schokoladenmousse hell und dunkel

mit Frühtecoulis

**White and dark chocolate mousse with fruit coulis** 18.00

*Duo de mousses au chocolat blanc et noir avec coulis de fruits*