

## KLEINE SPEISEKARTE / Small menu

<b>Süsskartoffel- Kürbissuppe</b> Sweet potato and pumpkin soup	13.—
<b>Gemischter Salat mit Büffel- Mozzarella und schwarzen Oliven</b> Mixed salad with buffalo mozzarella and black olives	13.—
<b>Bio Tatar aus bestem Rindsfleisch vom Uelihof Luzern mit Brioche</b> Bio Tartar of regional prime beef from Uelihof Lucerne served with brioche	39.—
<b>Kleine Portion / small portion</b>	31.—
<b>Rohschinken mit Hobelkäse</b> Raw ham with chipped cheese	25.—
<b>Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse vom Markt</b> Homemade meat- loaf with red wine sauce, mashed potatoes and vegetables from the market	33.—
<b>Gebratenes Zanderfilet „Luzerner Art“</b> <b>Kapernäpfel, Tomaten und Petersilie, Basmatireis und Gemüse vom Markt</b> Pan-fried fillet of pike- perch „Lucerne style“ large capers, tomatoes and parsley, Basmati rice and vegetables from the market	47.—
<b>Schweizer Rindsfilet an Portweinjus</b> <b>Süsskartoffel- Pommes- Frites und Gemüse vom Markt</b> Swiss beef fillet with port wine gravy, sweet potatoes fries and vegetables from the market	59.—
<b>FLAMMKUCHEN YING YANG / Flamed tart Yin Yang</b>	
<b>Probieren Sie diese feine ofenfrische Elsässer- Spezialität!</b> <b>Wählen Sie zwei verschiedene Kreationen nach Ihrem Geschmack aus.</b> Try this tasty oven-fresh Alsatian specialty! Choose your two favourite flavours.	25.—
<b>Natural</b> <b>Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln</b> Crème fraîche, curd, bacon and onions	
<b>Provençale</b> <b>Crème fraîche, Fromage blanc, Speck, Zwiebeln, Kräuter und Greyerzer</b> Crème fraîche, curd, bacon, onions, herbs and Greyerzer cheese	
<b>Ziegenkäse</b> <b>Crème fraîche, Fromage blanc, Ziegenkäse, Baumnüssen und Honig</b> Crème fraîche, curd, goat cheese, walnuts and honey	
<b>Balances</b> <b>Crème fraîche, Fromage blanc, Sauerkraut und geräuchertem Kräuter- Speck</b> Crème fraîche, curd, sauerkraut and smoked bacon with herbs	
<b>Saumon</b> <b>Crème fraîche, Fromage blanc, Rauchlachs, Kapern und Dill</b> Crème fraîche, curd, smoked salmon, capers and dill	
<b>Apéro Flammkuchen klein</b> Small aperitif flamed tart	16.—

Für unsere vegetarischen Alternativen wenden Sie sich bitte an Ihren Servicemitarbeiter.

*Charme @ Excellence*

## S Ü S S P E I S E N / Desserts

### Warmes Schokoladenküchlein

Warm chocolate muffin	7.50
<b>mit Rahm/with cream</b>	9.—
<b>mit Vanilleglace/with vanilla ice cream</b>	10.50

### Milchschokoladenmousse mit Vanilleglace und Schlagrahm

Milk chocolate mousse with vanilla ice cream with whipped cream	16.—
---	------

### Türmchen von Apfel, Mandel und Rosmarin mit Sauerrahm- Tonkabohnen Glace

Apple, almond and rosemary tower with sour cream and tonka bean ice cream	16.—
---	------

## C O U P E S / Ice cream

### Ice Cafe

#### Kaffeeglacé mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm

Coffee ice cream with cherry water from Zug, espresso served with whipped cream	12.—
<b>Kleine Portion/small portion</b>	9.—

### Affogato al caffè

Scoop of vanilla ice cream with espresso	8.50
--	------

### Vermicelles

#### Vanilleglacé mit Vermicelles, Meringue und Schlagrahm

Vanilla ice cream with vermicelles, meringue and whipped cream	14.—
--	------

### Karamell

#### Karamell Glacé, Doppelrahm Meringue Glacé, Karamell Sauce und Haselnüsse

Caramel ice cream, double cream meringue ice cream, caramel sauce and hazel nuts	14.—
--	------

### Sorbet Colonel

#### Zitronensorbet mit Wodka

Lemon sorbet with vodka	12.—
-------------------------	------

### Frappé

#### Nach ihrem Geschmack

Choose your favourite flavour	9.—
-------------------------------	-----

### Unsere Glacé- und Sorbet Aromen:

#### Vanille-, Schokoladen-, Kaffee-, Doppelrahm Meringue- und Karamell- Glacé

#### Zitronen-, Zwetschgen-, Birne- und Passionsfrucht- Sorbet

Our ice cream and sorbet flavours

Vanilla, chocolate, coffee, double cream meringue and caramel ice cream

Lemon, plum, pear and passion fruit sorbet

	4.—
--	-----

**mit Schlagrahm/with whipped cream**

1.50

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt. All prices appear in CHF and include 7.7% VAT.

*Charme @ Excellence*