



Nix[®]

IN DER LATERNE

seit 2005 am Reusssteg 9

Herzlich Willkommen in unserem Haus aus dem 16. Jahrhundert!

Wir kochen.....we cook

kontinentale Küche mit einem Hauch Österreich.....swiss austrian cuisine

jeden Tag andere Gerichte.....daily changing menus

7 Tage in der Woche.....7 days a week

soweit als möglich mit regionalen Produkten.....only with regional products

nur Fisch vom Vierwaldstättersee.....only fish from our lake

vollkommen ohne Fertigprodukte.....without any convenience food
(auch Saucen, Suppen, Salatdressings...)

für Personen mit Zöliakie.....for people with coeliac

gerne Fleisch, aber auch vegetarisch.....lots of meat and fish and vegetarian

und dabei bilden wir Lehrlinge aus.....and we train apprentices

mit viel Freude.....with a lot of joy



IN DER LATERNE

ZUM APERITIV

Apérol Spritz		9.50
Sherry fino, Cream, Oloroso		8,00
Burschik`s, Campari, Martini, Cynar & Co.		8.00
Kir royale		9.50
Prosecco		8.50
Violette mit Prosecco		9.50
Moscato		8.00
San Bitter Orange		6.80

SOFT DRINKS

Mineral mit/ohne Sprudel	0.33l	4.80
	0.5 l	6.60
Sinalco	0.33l	4.80
Sinalco Cola/Zero	0.33l	4.80
Rivella rot, blau, grün	0.33l	4.80
Thomas Henry Tonic	0.2 l	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	4.80
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	4,80
Thomas Henry Ginger Beer	0.2 l	4.80
Apfelschorle	0.33l	4.80
Elmer Citro	0.33l	4.80
Gazosa Mandarine	0.35l	5.20
Gazosa Heidelbeere	0.35l	5.20
San Bitter, Crodino	0.2 l	5.20
Eistee	0.3 l	4.80
Säfte: Apfel, Ananas, Pfirsich, Orange		
Erdbeere, Tomate, Heidelbeere	0.2 l	5.20

BIER

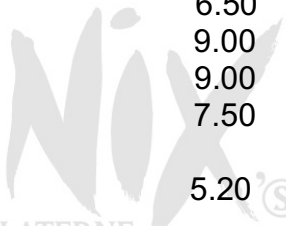
Sfr.

Vom Fass

Lager, Eichhof	0.25l	4.90
Hubertus dunkel, Eichhof	0.25l	4.90

Aus der Flasche

Klosterbräu, Eichhof	0.33l	6.50
Luzerner Weizen	0.5 l	9.00
Blanche vom Bierpolizist	0.5 l	9.00
Pale Ale Bierol, Tirol	0.33l	7.50
Bier des Monats		
Alkoholfrei, Eichhof	0.33l	5.20


IN DER LATERNE

Vorspeisen: (Starters)

Grüner Salat mit Hausdressing 8.50
Green leaf salad with homemade dressing

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen 15.50
Mixed leaf salad with fried seasonal mushrooms

Kürbis Ingwer Pannacotta mit Pesto, Salatbüschel, 17.50
Nüssen und Kresse
Pumpkin ginger panna cotta with pesto, nuts and peppergrass

Carpaccio vom Zentralschweizer Rind mit Balsamico, Olivenöl 21.50
süss-sauren Eierschwammerl, Parmesan und Salatbüschel
*Carpaccio from swiss prime beef with balsamico, olive oil, marinated
Chanterelle mushrooms and parmigiano pieces*

Ravioli von der Romooser Gams mit Dörrfrüchten, Nüssen 23.00
und Frischkäse an Salbeibutter mit Rotkabis und Marroni
*Ravioli filled with chamois, dried fruits and nuts with fresh cheese,
red cabbage and chestnuts*

Tagesvorspeise siehe Tafel
Starter of the day black board

Suppe (Soup)

Kürbis-Biersuppe mit Marshmallow und steirischem Kernöl 13.00
Pumpkin beer soup with marshmallow and pumpkin oil

Tagessuppe
soup of the day

siehe Tafel
black board

Hauptgänge: (Main courses)

Fisch, fangfrisch aus dem 4-Waldstättersee von Nils Hofer, Meggen <i>Fish, catch of the day from Lake Lucerne</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
Gegrillte Haxe vom Zentralschweizer Kalb an Lorbeersauce mit Kräuter-Serviettenknödel und Rahmwirsing <i>Grilled veal knuckle with laurel sauce, herb dumplings and green cabbage</i>	33.00
Involtini vom Holzen Damhirsch mit Kräutern und Safran, mit Pilatus Heubeerisauce, geräuchten Marroni, Schupfnudeln und Erdbeer-Rotkraut <i>Roulades from local deer with Pilatus blueberry sauce, homemade pasta strawberry red cabbage and smoked chestnuts</i>	42.00
Gegrilltes Filet und geschmortes Bäckli vom Zentralschweizer Rind mit Chalotten Confit, getrüffelter Tessiner Polentaschnitte und 2-erlei Kürbis <i>Grilled filet steak and braised cheek from swiss prime beef with sweet onions, truffle polenta and pumpkin</i>	51.00
Tagesspezialität <i>Daily special</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
Vegetarisch (Vegetarian)	
Mit Käse gratinierte Kartoffelrose auf Kräuterseitlingragout mit Dörrotomaten sasionalem Gemüse und Mohn Frischkäsepraline <i>Potatoe rose gratinated with cheese, with mushroom ragout, seasonal vegetables and fresh cheese truffle</i>	29.00
Vegi Suprise !! Fragen Sie das Servicepersonal <i>Vegetable surprise!!! Please ask the service</i>	29.00

Dessert: (desserts)

Zwetschgenknödel mit süßem Gebrösel und Hagebuttensauce <i>Prune plum dumplings with rose hip sauce</i> (Dazu eine süße Spätzle vom Kracher? 1DL Sfr.10.-)	9.50
Kürbis Creme brûlée mit Rotkrautperlen und hausgemachter Haselnussglace <i>Pumpkin crème brûlée with red cabbage pearls and hazelnut ice cream</i> (mit einem leckeren Rum Don Papa von den Philippinen? 2cl Sfr.10.-)	9.50
Preiselbeertarte mit Haferflocken Krokant und Apfelspalten <i>Cowberry tartlet with oat flake brittle and apple pieces</i> (Passend Sherry Noe 30 Jahre, 4cl Sfr.12.50)	9.50
Rolys Käsevariation aus dem Gütschtunnel mit Hagenbuttensauce, Feigensenf und Felbers schwarzen Nüssen <i>Cheese from our Alps with sweet and spicy fig mustard</i> (Dazu ein Gläschen Portwein? Late bottled vintage 2004, 4cl Sfr.8.-)	14.00
Hausgebackene Waffeln und leckere Gelati vom Schintbühl Hof im Napfgebiet mit Saucen und Früchten!!! Fragen Sie das Personal! <i>Homebaked waffles, icecreams and fruits!!! Please ask the service!</i>	

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal gerne auf Ihre Anfrage

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.
All prices include taxes

Nix
IN DER LATERNE