



# Nix<sup>®</sup>

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

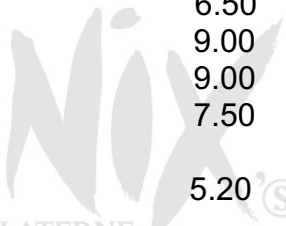
Sfr.

### **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
Bier 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 <i>Green leaf salad with homemade dressing</i>	8.50
Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen <i>Mixed leaf salad with fried seasonal mushrooms</i>	15.50
Saisonale Blattsalate an Kürbis-Vinaigrette, mit Rande, Orangen, Trevisano Nüssen und Ziegenfrischkäse <i>Seasonal lettuce salad with pumpkin dressing, orange slices, nuts and goat fresh cheese</i>	17.00
Nüsslisalat an Honig-Senfdressing mit hausgebeizter Lachsforelle aus Megger Zucht und hausgebackenem Brot <i>Lambs lettuce salad with honey mustard dressing, marinated salmon trout and homebaked bred</i>	18.00
Rosa gegrilltes Willisauer Rehfilet im Honig-Nussmantel mit Eierschwammerl, Rotkabissalat und Kürbisperlen <i>Grilled venison filet turned in honey and nuts with chanterelle mushrooms, red cabbage salad and pumpkin pearls</i>	23.00
Tagesvorspeise <i>Starter of the day</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
<b>Suppe (Soup)</b>	
Pastinaken-Proseccosuppe mit handgehacktem Kalbstartar <i>Parsnip Prosecco soup with handcut veal tartar</i>	15.00
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	siehe Tafel <i>black board</i>

## Hauptgänge: (Main courses)

- Fisch, fangfrisch aus dem 4-Waldstättersee von Nils Hofer, Meggen siehe Tafel  
*Fish, catch of the day from Lake Lucerne* *black board*
- Mythener Alpenlammsteak mit Knoblauch und Kräutern mariniert 41.50  
an Rotweinsauce mit Safran-Buchweizenpizokel und Wurzelgemüse  
*Steak from a local lamb, marinated with garlic and herbs, with red wine sauce saffron Pizokel and vegetables*
- Willisauer Rehrücken Medaillons mit Pilzkruste an Feigen-Portweinjus 49.00  
mit Lebkuchentagliatelle, Rosenkohl, Marroni und Rotkraut  
*Roast saddle of venison with mushroom crust, fig port wine sauce ginger bred noodles, brussel sprouts, chestnuts and red cabbage*
- Gegrilltes Zentralschweizer Kalbssteak an Apfel-Calvadosrahmsauce 54.00  
mit Kartoffel-Schwarzwurzelgratin und Petersilienwurzeln mit schwarzen Nüssen  
*Grilled steak of local veal with Calvados sauce, gratinated potatoes and vegetables, black nuts and parsley roots*
- Tagesspezialität siehe Tafel  
*Daily special* *black board*
- Vegetarisch (vegetarian)**
- Kürbisgnocchi an Preiselbeerrahmsauce mit Marroni, Birnen, Nüssen 29.00  
und gebratenen Eierschwammerl  
*Pumpkin gnocchi with cowberry sauce, chestnuts, pears, nuts and fried chanterelle mushrooms*
- Vegi Surprise !! Fragen Sie das Servicepersonal 29.00  
*Vegetable surprise!!! Please ask the service*

## Dessert: (desserts)

Birnengratin mit Mandelsabayone und Rotkabisglace 9.50  
*Gratinated pear with almond sabayon and red cabbage ice cream*  
(Dazu eine süsse Spätzle vom Kracher? 1DL Sfr.10.-)

Kürbis-Vanilleparfait mit steirischem Kernöl und Topfenchip 9.50  
*Pumpkin vanilla parfait with pumpkin oil and curd cheese chip*  
(mit einem leckeren Rum Don Papa von den Philippinen? 2cl Sfr.10.-)

Marroni-Mohnmousse mit Preiselbeercompott 9.50  
*Chestnut poppy seed mousse with cowberry compote*  
(Passend Sherry Noe 30 Jahre, 4cl Sfr.12.50)

Rolys Käsevariation aus dem Gütschtunnel mit 14.00  
Hagenbuttensauce, Feigensenf und Felbers schwarzen Nüssen  
*Cheese from our Alps with sweet and spicy fig mustard*  
(Dazu ein Gläschen Portwein? Late bottled vintage 2004, 4cl Sfr.8.-)

Hausgebackene Waffeln und leckere Gelati vom Schintbühl Hof  
im Napfgebiet mit Saucen und Früchten!!!  
Fragen Sie das Personal!  
*Homebaked waffles, icecreams and fruits!!! Please ask the service!*

**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