



# 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

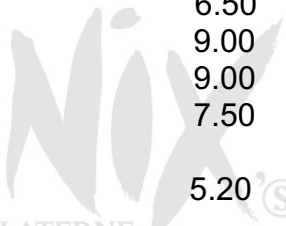
Sfr.

### **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
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

 Nix  
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*

Nüsslisalat mit french dressing, cross gebratenem Speck  
und gehacktem Eier Meier Ei 16.00  
*Lamb`s lettuce salad with fried bacon and egg*

Ziegenfrischkäse Cremebrûlee mit rosa Pfeffer  
Salatbüschel und hausgebackenem Brot 17.50  
*Crème brûlée of fresh goat cheese with rose pepper  
and homebaked bread*

Tartar vom CH Kalb mit hausgebackenem Brioche,  
Kürbispesto und Salat 23.00  
*Freshly chopped veal Tartar with homebaked Brioche  
and pumpkin pesto*

Tagesvorspeise siehe Tafel  
*Starter of the day black board*

### Suppe (Soup)

Geräuchte Topinambursuppe  
mit Bergkartoffel-Rohschinken Ravioli 13.00  
*Jerusalem artichoke soup with ham and potatoe Ravioli*

Tagessuppe  
*soup of the day*

## 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>
Geschmorte Haxe vom CH Schweinderl an Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Bayrischkraut <i>Braised porc knuckle with dark beer sauce, dumpling and sauerkraut</i>	36.50
Roulade vom Seewener Kalb mit Pilzen und Speck an Schmorsauce mit Albula Bergkartoffelpüree und gedünsetetem Krautstiel <i>Roulades from local veal with mushrooms and bacon, red wine sauce, mashed potatoes and green cabbage</i>	41.00
Gegrilltes Zentralschweizer Rindsentrecote mit seinem Schlepp an Rosmarinsauce mit Chilli Tagliarini und Marktgemüse <i>Beef tenderloin steak grilled on the charcoal grill with oxtail ragout, rosemary sauce, chili noodles and vegetables</i>	44.00
Tagesspezialität <i>Daily special</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
<b>Vegetarisch (Vegetarian)</b>	
Kartoffel-Schwarzwurzelterrine mit geschmorten Kräuterseitlingen saisonaalem Gemüse und Belugalinsen <i>Potatoe vipers gras terrine with braised mushrooms, vegetables And lentils</i>	29.00
Vegi Suprise !! Fragen Sie das Servicepersonal <i>Vegetable surprise!!! Please ask the service</i>	29.00

## Dessert: (desserts)

Apfelstrudel an Vanillesauce mit Kürbisglace 9.50  
*Apple strudel with vanilla sauce and pumpkin ice cream*  
(Dazu eine süsse Spätzle vom Kracher? 1DL Sfr.10.-)

Rotkraut Tarte mit Glühweinsabayone 9.50  
*Red cabbage tartelet with hot wine sabayone*  
(mit einem leckeren Rum Don Papa von den Philippinen? 2cl Sfr.10.-)

Birnenmousse mit Birnel und Lebkuchen 9.50  
*Pear mousse with local gingerbread*  
(Mit einem frisch moussierenden Moscato? 1dl Sfr.8.50)

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*