



# 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**

Luzerner Märzen	0.33l	6.50
Luzerner Weizen	0.5 l	9.00
Blanche vom Bierpolizist	0.33 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*

Siedfleischsalat vom Zentralschweizer Rind 17.00  
an Steirischem Kernöl mit Kren und Chicoree Orangen Salat  
*Cold beef salad with pumpkin oil, horseraddish and orange chicory salad*

Lauwarmes mediterranes Grillgemüse mit Dörrotomaten, Olivenglace 18.50  
und mariniertem Büffel Mozzarella  
*Grilled mediterranean vegetables with dried tomatoes, homefrozen olive icecream  
and buffalo mozzarella*

Handgehacktes Tartar vom Zentralschweizer Rind VSP 23.00  
mit Orange, Zitrone, Basilikum, Salatbüschel und  
hausgebackenes Brioche HG 32.50  
*Tartar from local swiss prime beef with orange, lemon, basil  
and homebaked brioche*

Tagesvorspeise siehe Tafel  
*Starter of the day black board*

### Suppe (Soup)

Melonen-Gazpacho mit Minze, Feta und Sauerrahm 13.50  
*Cold melon gazpacho with peppermint, feta cheese and sourcream*

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>
Filet vom Seewener Schweinderl mit Bergkäse und Rohschinken, Maggia-Pfefferrahmsauce, Serviettenknödel und Senf Zucchetti <i>Porc filet filled with alp cheese and country ham, with pepper sauce dumplings and zucchini</i>	39.50
Involtini vom Hergiswiler Kalb mit Frischkäse und Kräutern gefüllt, mit Dörrotomatensauce, Tessiner Risotto mit Beeren und gegrillten Auberginen <i>Veal roulade filled with herbs and cream cheese, with tomatoe sauce, risotto with berries and grilled eggplants</i>	42.00
Zentralschweizer Rindsentrecote vom Holzkohlegrill mit BBQ Sauce Kräutertagliatelle und Schmorgemüse <i>Steak from local swiss prime beef, done on the charcoal grill, with BBQ sauce herb noodles and vegetables</i>	44.50
Tagesspezialität <i>Daily special</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
<b>Vegetarisch: (Vegetarian)</b>	
Ricotta Dörrotomaten Ravioli an Tomaten-Basilikumsauce mit Cherrytomaten, Frühlingslauch und gehobeltem Parmesan <i>Ravioli filled with ricotta and dried tomatoes, with basil tomatoe sauce leek and parmiggiano pieces</i>	29.00
Vegi Suprise !! Fragen Sie das Servicepersonal <i>Vegetable surprise!!! Please ask the service</i>	29.00

## Dessert: (desserts)

Pistazien Bisquit mit Basilikumglace und Beeren <i>Pistachio biscuit with basil icecream and berries</i> (Dazu eine süsse Spätzle vom Kracher? 1DL Sfr.10.-)	9.50
Limetten Pannacotta mit Erdbeercrumble <i>Lemon panna cotta with strawberry crumble</i> (mit einem leckeren Rum Don Papa von den Philippinen? 2cl Sfr.10.-)	9.50
Schokoladen-Kirschbrownie mit Karamelsauce <i>Chocolate cherry brownie with caramel sauce</i> (Mit einem frisch moussierenden Moscato? 1dl Sfr.8.50)	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*