



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

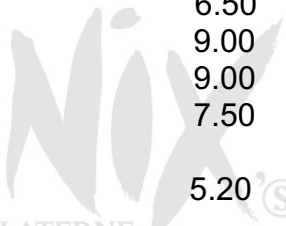
Sfr.

Vom Fass

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

Aus der Flasche

Luzerner Schnitter	0.33l	6.50
Luzerner Weizen	0.5 l	9.00
Pale Ale 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

Babylattich an Cesardressing mit Speck, Poulet 17.00
und gehacktem Ei
*Winter lettuce salad with Cesar dressing, bacon, chicken
and chopped egg*

Bunter Randen Salat mit Orange, Kren, Oliven Focaccia 18 .00
und geräuchten Felchenstreifen von Nils Hofer
*Beetroot salad with orange slices, horseradish, olive focaccia
and smoked white fish strips*

Handgehacktes Tartar vom Zentralschweizer Rind mit Gin, Kaffee 23.00
Ei, Salat und hausgebackenem Brioche
*Hand chopped tartar from swiss prime beef, marinated with Gin & coffee
with egg and brioche*

Tagesvorspeise siehe Tafel
Starter of the day black board

Suppe (Soup)

Rindskraftbrühe mit Fleischpflanzerl und Frittaten 13.50
Homemade beef bouillon with meatballs

Tagessuppe
soup of the day

siehe Tafel
black board

Nix
IN DER LATERNEN
©

äääää££ää£££ää£à

Hauptgänger: (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>
Im Rotwein mariniertes Zentralschweizer Stubenküken mit Honig Rosmarinsauce, Wurzelgemüse und Spinat Risotto <i>Spring chicken marinated in red wine, with honey rosemary sauce winter vegetables and spinach risotto</i>	39.00
Gegrillte Tranche von der konfierten Zentralschweizer Kalbshaxe mit Dörrtomatensauce, Kaspresknödel und Rahmsauerkraut <i>Slice from swiss prime veal knuckle, braised and grilled, with tomatoe sauce dumplings and sauerkraut</i>	41.00
Seewener Rindsentrecôte vom Holzkohlegrill mit Café de Paris Albula Bergkartoffeln und Wintergemüse <i>Swiss prime beef steak grilled on the charcoal grill with Café de Paris alp potatoes and vegetables</i>	46.50
Tagesspezialität <i>Daily special</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
Vegetarisch: (Vegetarian)	
Pilzgnocchi an Thymianrahmsauce mit Randenstreifen, Feta und Kürbis-Chilliperlen <i>Mushroom gnocchi with thyme sauce, beetroot and feta cheese, and pumpkin chilli pearls</i>	29.00
Vegi Suprise !! Fragen Sie das Servicepersonal <i>Vegetable surprise!!! Please ask the service</i>	29.00

Dessert: (desserts)

- Weisses Schokoladen Tonkabohnen Halbgefrorenes
mit Karamellsauce 9.50
White chocolate mousse icecream with caramel sauce
(Dazu eine süsse Spätzle vom Kracher? 1DL Sfr.10.-)
- Windbeutel mit Schokoladenmousse und Haselnuss Cantucci 9.50
Puff pastry filled with chocolate mousse with hazelnut cantucci
(mit einem leckeren Rum Don Papa von den Philippinen? 2cl Sfr.10.-)
- Griess Viktoria mit Orangensauce Hippe und Schlagobers 9.50
Semolina pudding with biscuit and whipped cream
(Mit einem frisch moussierenden Moscato? 1dl Sfr.8.50)
- Rolys Käsevariation aus dem Gütschtunnel mit 16.00
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