



# 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
Prosecco mit Marillenlikör		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, Mango, Erdbeere, Tomate, Heidelbeere	0.2 l	5.20

## BIER

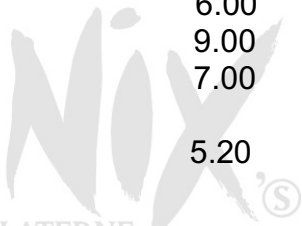
Sfr.

### **Vom Fass**

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

### **Aus der Flasche**

Klosterbräu, Eichhof	0.33l	6.00
Luzerner Weizen	0.5 l	9.00
Pale Ale Bierol, Tirol	0.33l	7.00
Bier des Monats		
Alkoholfrei, Eichhof	0.33l	5.20

 Nix  
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
Chioggia Randen Carpaccio mit Orangenöl und Himbeeressig mariniert, mit Ziegenfrischkäse und Salat, <i>Beetroot carpaccio marinated with orange oil and raspberry vinegar with goat fresh cheese</i>	16.00
Pilzmousse mit Zitronenthymian, Pistazien, Zwiebelconfit und Blattsalat an Nussdressing mit hausgebackenem Brot <i>Mushroom mousse with lemon thyme, pistachios and onion confit</i>	17.50
Ravioli vom Menznauer Wasserbüffel an Bärlauchpesto mit Dörrtomaten und Speck an grüner Pfeffersauce <i>Ravioli filled with buffalo meat, with wild garlic pesto, dried tomatoes, bacon and green pepper sauce</i>	21.00
<b>Suppe</b>	
Brunnenkresse Limettencremesuppe mit geräuchertem Felchentartar <i>Watercress lemon cream soup with white fish tartar</i>	14.00
Tagesvorspeise <i>Starter of the day</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
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*

Gigotsteak vom Holzen Lamm mit Knoblauch-Kräuter marinade mit Schalottenconfit, Silser-Speckknödel und Szegedinerkraut 39.50  
*Grilled lamb hip steak marinated with garlic and herbs, with bacon dumplings and sauerkraut*

Mythener Rindshohrückenfilet auf geschmortem Rindsbackenragout an Rosmarinsauce mit Kartoffel-Pilzstrudel und bunten Randen 42.00  
*Swiss prime beef filet steak with beef cheek ragout, rosemary sauce, potatoe mushroom strudel and beetroots*

Gegrilltes Zentralschweizer Kalbssteak im Trebermantel an Honig-Biersauce mit Orangen Vanillegnocchi und Schwarzwurzeln 54.00  
*Grilled veal steak with honey beer sauce, orange vanilla gnocchi and viper`s grass*

Tagesspezialität siehe Tafel  
*Daily special* *black board*

### Vegetarisch (Vegetarian)

Hausgebackener Gemüse Kuchen an Frischkäse Randensuce mit Portweinchampignons und mariniertem Salatpinat 29.00  
*Homebaked vegetable cake with fresh cheese beetroot sauce, portwine mushrooms and marinated spinach*

Vegi Suprise !! Fragen Sie das Servicepersonal 29.00  
*Vegetable surprise!!! Please ask the service*

## Dessert

Orangen Lebkuchen Tiramisu mit eingemachten Kirschen 9.50  
*Orange gingerbread Tiramisu with marinated cherries*  
(Dazu eine süsse Spätzle vom Kracher? 1DL Sfr.10.-)

Kaiserschmarrn mit Preiselbeerkompott (10min) 9.50  
*Austrian pancake with berry compote*  
(mit einem leckeren Rum Don Papa von den Philippinen? 4cl Sfr.10.-)

Brandteigkräpferl mit Apfelmousse und kandiertem Ingwer 9.50  
*Sweet dumplings with apple mousse and sweet ginger*  
(Passend Sherry Noe 12 Jahrer, 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