



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

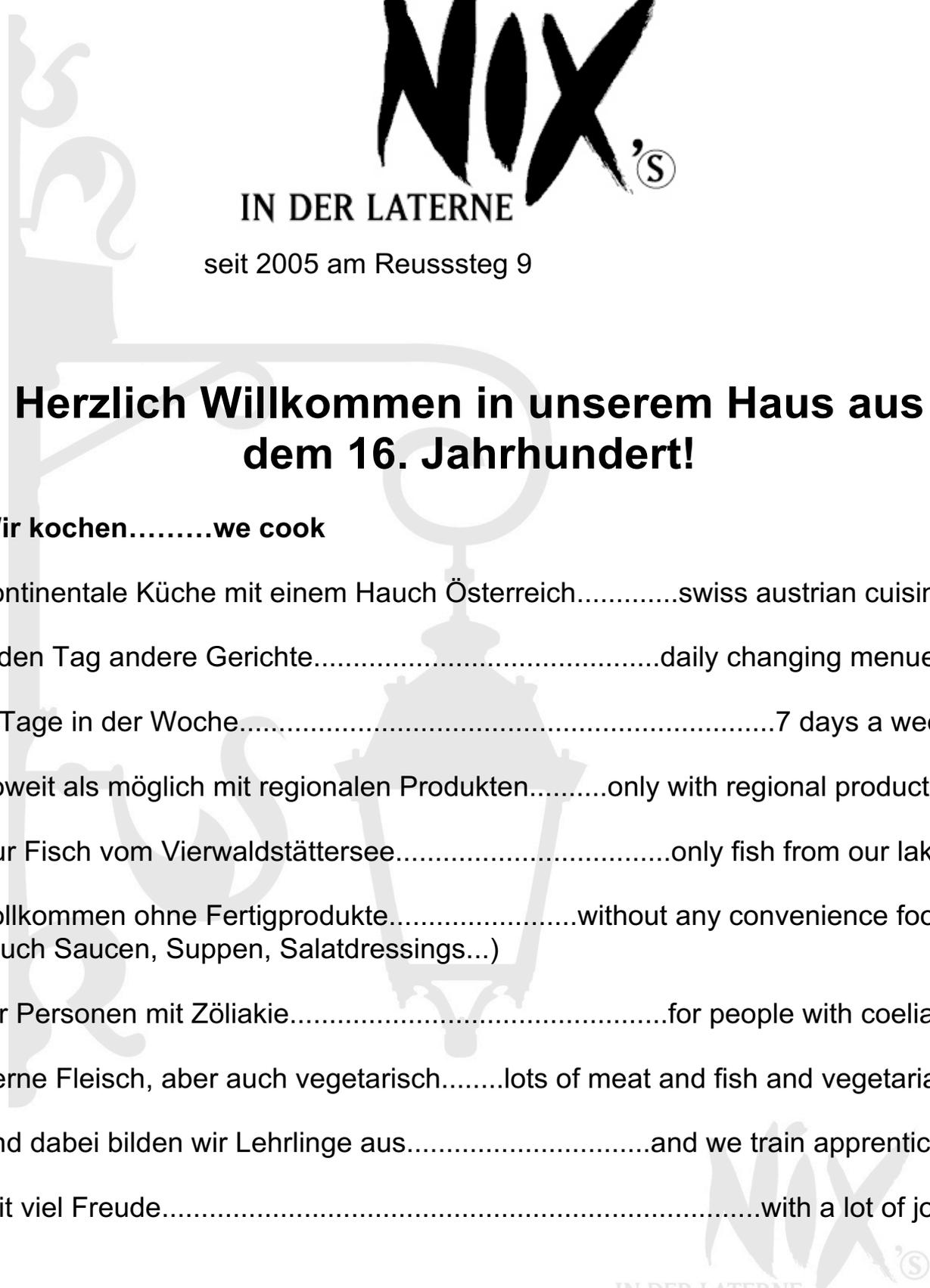
vollkommen ohne Fertigprodukte.....without any convenience food
(auch Saucen, Suppen, Salatdressings...)

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



Nix®
IN DER LATERNE

ZUM APERITIV

Apérol Spritz		9.50
Diverse Sherry		9,50
Campari, Martini, Cynar & Co.		9.50
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, Peach, Mango, Heidelbeere		
Erdbeere, Tomate	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
Beer of the month	0.33l	?
Alkoholfrei, Eichhof	0.33l	5.20

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

Sauerrahm Pannacotta auf saisonalen Blattsalaten 16.50
an Hausdressing mit hausgebackenem Brot
*Sourcream panna cotta with seasonal lettuce salads
our dressing and homebaked bread*

Nüsslisalat an Hollunderdressing mit Wachtelei, Crôutons 17.50
und Wildschweinschinken
Lambs lettuce with elder dressing, quail egg and wild boar ham

Ravioli vom Entlebucher Sommerbock mit Dörrfrüchten und Pistazien 21.50
an Vanille-Apfelsauce mit Nüssen und Kürbisperlen
*Ravioli filled with venison, dried fruits and pistachios with vanilla apple sauce
nuts and pumpkin pearls*

Suppe

Tomatenconsomee mit Geflügelpovesen 13.00
Tomatoe consomme with chicken tartelets

Tagesvorspeise
Starter of the day

siehe Tafel
black board

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>
Geschmorte Stelze vom Zentralschweizer Schweinderl an Senf-Biersauce mit Kartoffelknödel und Rahmwirsing mit Speck <i>Braised porc knuckle with mustard beer sauce, potatoe dumpling and green cabbage with bacon</i>	34.-
Gegrilltes Paillard vom Mythener Kalb mit Tomatenbutter mit Rucolapapardelle und Marktgemüse <i>Grilled veal Paillard steak with tomatoe butter, rucola noodles and fresh vegetables</i>	43.-
Gebratener Willisauer Rehrücken mit Nusskrokant an Brombeersauce dazu Mohnschupfnudeln und Schockoladenrotkraut <i>Fried venison filet with nut brittle, blackberry sauce, poppy seed pasta and chocolate red cabbage</i>	52.-
Tagesspezialität <i>Daily special</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
Vegetarisch (Vegetarian)	
Hausgemachte Spinat Ricotta Cannelloni mit Mozzarella überbacken dazu gebratenen Schwammerl <i>Homemade spinach ricotta cannelloni, gratinated with Mozzarella with chanterelle mushrooms</i>	29.-
Vegi Suprise !! Fragen Sie das Servicepersonal <i>Vegetable surprise!!! Please ask the service</i>	29.-

Dessert

Topfen-Beerenstrudel an Eierlikörsauce 9.50
Curd cheese berry Strudel with egg liqueur sauce
(Dazu ein erfrischendes Gläschen Moscato d`Asti? 1DL Sfr.8.-)

Lauwarmer Kürbismuffin mit Caramelglace 9.50
Warm pumpkin muffin with caramel icecream
(mit einem schokoladigen Rum Diplomatico? 2 cl Sfr.10.-)

Zwetschgenterrine mit Canntucci und Schlagobers 9.50
Plum terrine with Cantucci and whipped cream
(Leckere Spätzle vom Kracher, 1 DL Sfr.10.-)

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, leckere Gelati vom Schintbühl Hof, Saucen,
und Früchte!!!
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. 8% MwSt.
All prices include 8% tax

Nix
IN DER LATERNE