



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, Banana 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

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

Ratatouilleterrine mit Basilikum, Kresse, Salatbüschel 16.50
und Olivencrostini
Ratatouille terine with fresh basil and salads

Junger Römersalat an Senfdressing mit gebratenen Pouletstreifen, 17.50
Crôutons und Speck
Fresh lettuce salad with mustard dressing fried chicken stripes and bacon

Zentralschweizer Lammfilet mit Mozzarella und Dörrotomaten gefüllt 23.00
auf Balsamico-Linsensalat, hausgebackenes Brot
Lamb filet filled with Mozzarella and dried tomatoes with balsamic lentil salad

Suppe

Geräuchte Tomatenkaltschale mit geschmorter Paprika 13.00
und Heublumenrohschinken
Smoked cold tomatoe soup with vegetable peppers and local country ham

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

Fish, catch of the day from Lake Lucerne

siehe Tafel

black board

Tranche von der Kalbshaxe an Tomaten-Rotweinsauce mit Kartoffel-Krautroulade und 2-erlei Krautstiel

Slices from veal knuckle with red wine sauce, potatoe cakes and spinach beet

39.00

Tagliata von der Mythener Rindshuft mit Portweinbutter, Dörrtomaten, mariniertem Rucola

Tessiner Zitronenpolenta und Auberginen

Stripes from beef rump steak with port wine butter, dried tomatoes marinated rocket, lemon polenta and eggplants

44.50

Gegrilltes Steak vom Ennetbürger Wollschweinderl an Marsalajus mit gebratenen Eierschwammerl, Serviettenknödel und frischem Blattspinat

Charcoal grilled steak from local porc with red wine sauce, chanterelle mushrooms Dumplings and fresh spinach

53.00

Tagesspezialität

Daily special

siehe Tafel

black board

Vegetarisch (Vegetarian)

Hausgebackener Käse-Lauchkuchen an Rucolaschaumsauce mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und gebratenen Kräuterseitlingen

Warm cheese leek cake with rocket sauce, tomatoe sauce, spring onions and fried seasonal mushroome

29.00

Vegi Suprise !! Fragen Sie das Servicepersonal

Vegetable surprise!!! Please ask the service

29.00

Dessert

Beerenmousse mit marinierten Beeren 9.50
Berry mousse with marinated berries
(Dazu ein erfrischendes Gläschen Moscato d`Asti? 1DL Sfr.8.-)

Aprikosentarte mit Joghurtglace und Baumkuchen 9.50
Apricot cake with yogurt icecream
(mit einem schokoladigen Rum Diplomatico? 2 cl Sfr.10.-)

Basilikumhalbgefrorenes mit Erdbeercreme 9.50
Basil icecream with strawberry 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,
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