



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
Diverse Sherry		9,50
Burschik`s, 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		
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
Bier des Monats		
Alkoholfrei, Eichhof	0.33l	5.20

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
Eisbergsalat an Knoblauchdressing mit gebratenem Speck, Croutons und gehacktem Ei <i>Iceberg lettuce with garlic dressing, fried bacon, bread pieces and egg</i>	16.50
Randen-Apfel Mille feuille mit Orangenperlen, saisonalen Blattsalaten und caramelisierten Baumüssen <i>Beetroot apple Mille feuille with orange pearls, lettuce salad and caramelized walnuts</i>	17.00
Handgehacktes Tartar vom geräuchten Mythener Lammrücken mit Zitrone, Orange, Salatbüschel und Butterbrioche <i>Hand chopped tartar from smoked lambfilet marinated with lemon and orange with lettuce salad and butter brioche</i>	23.00

Suppe

Gerstensuppe mit Zentralschweizer Heublumenrohschinken und Hirschtrockenfleisch aus dem Napfgebiet <i>Barley soup with local country ham and dried deer</i>	12.00
---	-------

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

Geschmorte Keule und Ravioli vom Daiwiler Kaninchen mit Tomaten Sauerrahmsauce, Kräuterrisotto und glasiertem Wurzelgemüse
Braised rabbit knuckle and ravioli with tomatoe sourcream sauce herb risotto and seasonal vegetables 34.00

Tafelspitz vom Zentralschweizer Rindshuftdeckel mit Apfelkren dazu Markbein, Albula Bergkartoffeln und Senf-Rahmwirsingwirsing
Boiled beef with apple horseradish, marrow bone, alp potatoes and green cabbage 39.50

Involtini vom Hinterwälder Kalb mit Pilzen und Frischkäse, weisser Portweinrahmsauce, Mohntagliatelle und Marktgemüse
Veal roulades filled with mushrooms and fresh cheese, with white port wine sauce, poppy seed noodles and vegetables 43.50

Tagesspezialität
Daily special siehe Tafel
black board

Vegetarisch (Vegetarian)

Topfenknödel mit Bergkäsefüllung im Kürbisschrot auf Pilzragout mit saisoanlem Gemüse
Curd cheese dumplings, turned in pumpkin seeds with mushroom ragout and seasonal vegetables

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

29.00

Dessert

Kürbis Cheesecake mit Rotkabisglace 9.50
Pumpkin cheese cake with red cabbage ice cream
(Dazu ein erfrischendes Gläschen Moscato d`Asti? 1DL Sfr.8.-)

Hausgebackenes Magenbrot mit Glühwein Espuma 9.50
Lucerne ginger bred with hot wine espuma
(mit einem schokoladigen Rum Diplomatico? 2 cl Sfr.10.-)

Schokoladen-Tonkabohnen Parfait mit Caramelsauce 9.50
Chestnut chocolate ravioli with hot wine sauce
(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 und leckere Gelati vom Schintbühl Hof,
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. MwSt.
All prices include taxes