



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

Eisbergsalat mit Cassis-Joghurtdressing, frischer Melone,
Rohschinken und Beeren 17.50
*Iceberg lettuce with black currant yogurt dressing, fresh melon,
country ham and berries*

Ziegen-Frischkäseterrine an Thymianhonig mit Salatbüschel,
Dörrfrüchten, Kernen und Nussbrot 18.50
Goat fresh cheese terrine with thym honey, dried fruits, salads and nut bread

Carpaccio vom Zentralschweizer Kalbsfilet mit Himbeeressig und
Olivenöl, Salat, Parmesan und Kräuterseitlingen 24.50
Carpaccio of veal filet with raspberry vinegar, olive oil, parmiggiano and mushrooms

Suppe

Auberginen-Avocado Kaltschale mit Minze und Tomaten 13.00
Cold eggplant avocado soup with fresh peppermint and tomatoes

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

Maishenderl (F) mit Basilikum und Pinienkernen gefüllt an Rosmarinsauce mit Tessiner Erdbeerrisotto und gedünstetem Lattich
French chicken filled with basil and pine seeds, with strawberry Risotto and braised lettuce 34.50

Mythener Lamm Gigot Steak mit Kräutern und Knoblauch mariniert an Honig- Lavendelsauce mit Sesamgnocchi und Ratatouille
Lamb gigot steak marinated with fresh herbs and garlic with honey lavender sauce, Gnocchi and vegetable ratatouille 42.50

Zentralschweizer Rindshohrückensteak vom Holzkohlegrill an hausgemachter BBQ Sauce mit Kräutererdapferl und Marktgemüse
Rumpsteak from charcoal grill with homemade BBQ sauce, herb potatoes and seasonal vegetables 44.00

Tagesspezialität
Daily special siehe Tafel
black board

Vegetarisch (Vegetarian)

Mediterrane Gemüselasagne mit Taleggio überbacken an Tomaten-Basilikumsauce
Vegetable lasagna, gratinated with Taleggio cheese, with tomatoe basil sauce 29.00

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

Dessert

Moscato Crème mit hausgebackenen Amaretti <i>Moscato cream with homebaked Amaretti</i> (Dazu ein erfrischendes Gläschen Moscato d`Asti? 1DL Sfr.8.-)	9.50
Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Chriesi Espuma <i>Warm chocolate brownie with cherry espuma</i> (mit einem schokoladigen Rum Diplomatico? 2 cl Sfr.10.-)	9.50
Beerengratin mit Vanilleglace <i>Gratinated fresh berries with vanilla icecream</i> (Leckere Spätzle vom Kracher, 1 DL Sfr.10.-)	9.50
Rolys Käsevariation aus dem Gütschtunnel mit Hagenbuttensauce, Feigensenf und Felbers schwarzen Nüssen <i>Cheese from our Alps with sweet and spicy fig mustard</i> (Dazu ein Gläschen Portwein? Late bottled vintage 2004, 4cl Sfr.8.-)	14.00
Hausgebackene Waffeln, leckere Gelati vom Schintbühl Hof, Saucen, und Früchte!!! Fragen Sie das Personal! <i>Homebaked waffles, icecreams and fruits!!! Please ask the service!</i>	

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