



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

 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

Crème brûlée vom Blauschimmelkäse aus dem Gütschtunnel 16.50
mit süß-saurem Apfel, schwarzen Nüssen und jungem Salat
*Crème brûlée made of blue cheese with sweet and sour apples, black nuts
and baby lettuce*

Randen-Orangensalat an Nussdressing mit Kernen, Pommery Senf 17.00
und geräuchertem 4-Waldstättersee Felchen
Beetroot orange salad with nut dressing, seeds and smoked white fish filets

Salat aus Albula Bergkartoffeln mit Kräutern, Speck, Dörrotomaten 18.00
und gebratenen Zentralschweizer Kalbsmilken
*Swiss mountain potatoe salad with fresh herbs, bacon, dried tomatoes
and fried sweet bread*

Suppe

Geräuchte Petersilienwurzelsuppe mit gegrilltem 13.00
Markbein und Safranschaum
Soup of smoked parsley roots with grilled marrow bone and saffron foam

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

Schulterbraten vom Zentralschweizer Rind an Schmorsauce mit Tessiner Polenta, gebratenem Rosenkohl und Speck
Swiss prime beef roast with polenta and and fried Brussel sprouts with bacon

35.00

Involtini vom Willisauer Reh gefüllt mit Nüssen und Dörrfrüchten an Portweinrahmsauce, mit Seviettenknödel, glasierten Marronis und 2-erlei Kürbis
Venison roulades filled with nuts and dried fruits, with port wine sauce dumplings, chestnuts and pumpkin

43.50

Gegrilltes Mythener Kalbshohrückensteak an Zitronenhollandaise mit Kartoffel-Rohschinkenmuffin und Marktgemüse
Grilled prime rib of local veal with lemon hollandaise, potatoe and country ham muffin and seasonal vegetables

49.00

Tagesspezialität
Daily special

siehe Tafel
black board

Vegetarisch (Vegetarian)

Ravioli vom geschmorten Muskatkürbis mit Kürbis Pesto auf Rahmwirsing und gebratenen Schwammerln
Homemade ravioli filled with braised pumpkin, with pumpkin sauce creamy green cabbage and fried mushrooms

29.00

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

29.00

Dessert

Schokoladenkuchen mi warmer Schokosauce und Zwergorangen 9.50
Chocolate cake with chokolate sauce and baby oranges
(Dazu ein erfrischendes Gläschen Moscato d`Asti?1DL Sfr.8.-)

Apfel Tiramisu mit Calvados 9.50
Apple Tiramisu with Calvados
(mit einem schokoladigen Rum Diplomatico? 2 cl Sfr.10.-)

Topfen Palatschinken mit Sauerrahmsauce 9.50
Pancakes with sourcream sauce
(Spätzlese vom Kracher, 1 DL Sfr.10.-) (Leckere

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