



# Nix<sup>®</sup>

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
Sherry fino, Cream, Oloroso		8,00
Burschik`s, Campari, Martini, Cynar & Co.		8.00
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, Pfirsich, Mango, Erdbeere, Tomate, Heidelbeere	0.2 l	5.20

## BIER

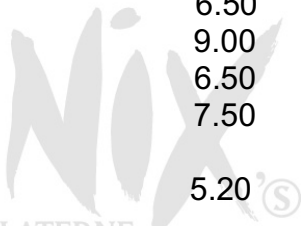
Sfr.

### **Vom Fass**

Lager, Eichhof	0.25l	4.90
Hubertus dunkel, Eichhof	0.25l	4.90

### **Aus der Flasche**

Klosterbräu, Eichhof	0.33l	6.50
Luzerner Weizen	0.5 l	9.00
Luzerner Märzen	0.33 l	6.50
Pale Ale Bierol, Tirol	0.33l	7.50
Bier des Monats		
Alkoholfrei, Eichhof	0.33l	5.20

  
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*

Auberginen Frischkäse Mousse mit Spargel, Pistazien 17.00  
Salat und Grisini  
*Eggplant fresh cheese mousse with asparagus, pistachios  
and spring salad*

Spargel Creme brûlée mit Tonkabohne, 19.50  
Daiwiler Landrauchschenken, Salatbüschel und hausgebackenem Brot  
*Asparagus crème brûlée with tonka bean, local country ham,  
salad bouquet and homebaked bread*

Willisauer Rehcarpaccio mit Orange, Minze und Parmesan 22.50  
*Venison carpaccio with orange, peppermint and parmiggiano*

### Suppe

Klare 4-Waldstättersse Fischsuppe mit Einlage, Safran und Spargel 14.50  
*Fish consommé with saffron and asparagus*

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>
Ennetbürger Wollschweinhaxe mit Lavendelsauce mit Bergkartoffel-Krautroulade und Marktgemüse <i>Knuckle from local porc with lavender sauce, potatoe roulade and seasonal vegetables</i>	39.00
Zentralschweizer Rindsentrecote vom Holzkohlegrill an BBQ Sauce mit Capuns und gedünstetem Krautstiel <i>Swiss prime sirloin steak from charcoal grill with BBQ sauce Capuns and spinach beet</i>	44.50
Mythener Lammrücken mit Rosmarin Honigkruste an Portweinjus mit Kaffee-Pfeffer Tagliatelle und Ratatouille <i>Filet from local lamb, turned in honey and rosemary, with port wine sauce coffee pepper noodles and vegetable ratatouille</i>	49.00
Tagesspezialität <i>Daily special</i>	siehe Tafel <i>black board</i>
<b>Vegetarisch (Vegetarian)</b>	
Rucola-Dörrotomaten Gnocchi an Limettensauce mit Spargel und Frühlingslauch <i>Gnocchi made of rucola and dried tomatoes with lemon sauce with asparagus and spring leek</i>	29.00
Vegi Surprise !! Fragen Sie das Servicepersonal <i>Vegetable surprise!!! Please ask the service</i>	29.00

## Dessert

Erdbeer-Topfenmousse mit Rhabarberkompott 9.50  
*Strawberry curd cheese mousse with rhubarb compote*  
(Dazu eine süsse Spätzle vom Kracher? 1DL Sfr.10.-)

Mascarpone Orangen- und Cassiscreme mit Moscato 9.50  
*Mascarpone orange- and cassis cream with Moscato*  
(mit einem leckeren Rum Don Papa von den Philippinen? 2cl Sfr.10.-)

Schokoladenküchlein mit Caramel und weisser Schokoladensauce 9.50  
*Chocolate tartlet with caramel and white chocolate sauce*  
(Passend Sherry Noe 30 Jahre, 4cl Sfr.12.50)

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  
im Napfgebiet 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. 7.7% MwSt.  
*All prices include taxes*

**Nix**  
IN DER LATERNE