

## Knackige Salate

### **Römer Salat**

Lattich • Caesar Dressing • Parmesanspäne • Croûtons 10.50

### **007 – geschüttelt, nicht gerührt** +

Blattsalat • Gemüsestreifen • Cherrytomaten • Kerne • Parmesan  
 Dressing: French • Balsamico • Kräuter 12.50

### **Bunter Spargelsalat** +

Kräuter Dressing • Cherrytomaten 15.50

## Vorspeisen

### **Schiffplättli**

Rohschinken • Landjäger • Salsiz  
 Napfkäse (mind. 12 Monate gereift) • Essiggemüse 22.50

### **Kalter Roastbeef-Teller**

Salatbouquet • Tartarsauce 23.50

### **Schweizer Wasserbüffeltatar** 60g

Toastbrot • Butter 24.50

## Suppen

### **Luzerner Rieslingsuppe**









Trockenfleisch 10.50

### **Spargelcremesüppchen**

grüne Spargelstückli • Purple Curry Schaum 11.50

## Aus dem Southbend Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend Broiler zubereitet.  
 Dieser 800°C heisse Grill karamellisiert den Fleischzucker;  
 es entsteht eine wunderbar knusprige Kruste mit saftigem Kern.  
 Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von etwa zwanzig Minuten.

|  |       |
|--|-------|
| <b>Côte de Bœuf Gentlemen's Cut</b>  +  450g<br>drei Wochen am Knochen gereift | 65.00 |
| <b>Entrecôte Ladies Cut</b>  +  200g<br>drei Wochen am Knochen gereift         | 54.00 |
| <b>Rib Eye Steak</b>  +  300g  | 54.00 |
| <b>Rindsfilet</b>  +  200g   | 59.50 |

Die erste Beilage ist inklusive, jede weitere Beilage CHF 6.00

Schiff Frites   
 Baked Potato • Sour Cream   
 Spargelrisotto   
 Serviettenknödel  
 Grillgemüse  +   
 buntes Gemüsebouquet   
 weisse Spargeln • Sauce Hollandaise  
 Blattspinat • Knoblauch  +   
 Gemischte Blattsalate  + 

Zu allen Fleischgerichten servieren wir  
 dreierlei Spezial-Salze & hausgemachte BBQ Sauce

## Vom Rind

### **Kalter Roastbeefsteller**

Salatbouquet • Tartarsauce 29.50  
 mit Portion Schiff Frites 35.50

### **Schweizer Wasserbüffeltatar** 130g

Toastbrot • Butter 36.50  
 mit Portion Schiff Frites 42.50

### **Flanksteak**

BBQ-Sauce • Guacamole-Kartoffelstock • Gemüse garnitur 32.50

### **Wagyu Burger** 120g **mit Meersalz**

Wasabi-Sauerrahm • Schalotten-Shiitakeconfit  
 Süsskartoffel Frites 36.50

## Vom Kalb

### **Geschnetzelte Kalbsleber**

Röstzwiebeln • goldbraune Rösti 36.50

### **Ähti Lozärner Chögelipastete**

Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen  
 Butter-Erbsli 36.50

### **Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art**

Champignon-Rahmsauce • goldbraune Rösti 42.00

### **Kalbshaxe in Baladin Bier geschmort**

Kartoffelstock • Wurzelgemüse 42.00

## Vom Poulet

### **Caesar Salat**

Römersalat • Caesar Dressing  
 gebratene Pouletstreifen • Parmesanspäne • Croûtons 28.00

## Schiff Hits vom Schwein

**Hacktätschli** • Kartoffelstock • Saucen-Seeli

|                |       |
|----------------|-------|
| 1 Hacktätschli | 22.50 |
| 2 Hacktätschli | 29.00 |

**Kross gebratener Schweinebauch** 300g

Serviettenknödel • BBQ-Sauce • weisser Kabissalat mit Kümmel 24.50

**Wiesners Schweinsbratwurst**  220g • Zwiebelsauce

mit goldbrauner Rösti oder Schiff Frites 28.50

mit Hausbrot 21.50

## Fisch

**Pulled Lax Burger**

Gezupfter Lachs im Brioche Bun  
 Wasabi-Sauerrahm • Gurkenscheiben 28.50

**Zanderfilet**

Safransauce • Salzkartoffeln • Blattspinat 34.50

## Fleischlos glücklich

**Spargelquiche** 16.50

mit Blattsalat • French Dressing 22.50

**Spargelrisotto** 

grüner Pfeffer-Tomaten-Confit 26.50

**Portion weisse Spargeln** 

Sauce Hollandaise • Salzkartoffeln 28.50

**Fondue Moitié-Moitié** Gruyère • Vacherin

Hausbrot • Kartoffeln • Essiggemüse 1 Portion 36.50

2 Portionen 67.00

3 Portionen 96.00

## Süsses zum Abschluss

|   |       |
|---|-------|
| <b>Fruchtwähe</b>   | 7.00  |
| mit Kugel Glace nach Wahl   | 10.50 |
| <b>Frische Erdbeeren</b>  +   |       |
| mit schwarzem Pfeffer & Minze mariniert   | 9.50  |
| <b>Panna Cotta</b>   |       |
| marinierte Erdbeeren  | 11.00 |
| <b>Warme Apfelchüechli</b>  |       |
| Zimtzucker • Vanilleglace   | 12.00 |
| <b>Coupe Romanoff</b>    |       |
| 2 Kugel Vanilleglace • Meringue • Erdbeeren • Rahm  | 10.50 |
| Mini-Coupe mit 1 Kugel Glace  | 7.50  |
| <b>Coupe Wasserturm</b>    |       |
| 2 Kugeln Vanilleglace • Schoggisauce • Rahm • Mandelsplitter  | 10.50 |
| Mini-Coupe mit 1 Kugel Glace  | 7.50  |
| <b>Sorbet Colonel</b>  +  |       |
| eine Kugel Zitronensorbet • Wodka   | 8.50  |
| <b>Kugel Glace</b>  |       |
| Vanille • Schokolade • Mocca • Erdbeere   |       |
| Zitronensorbet  | 3.90  |
| <b>Portion Rahm</b>   | 1.50  |



## Zu guter Letzt

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Service  
& gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen  
auslösen können informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 = glutenfrei

 = lactosefrei

### Herkunfts-Deklaration

#### Fleisch

Rind, Kalb, Schwein, Wasserbüffel, Poulet • Schweiz

#### Fisch

Lachs • Norwegen  
Zander • Estland

Eier • aus Schweizer Freiland-Haltung

Milchprodukte • Schweiz