

## 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 drei Wochen am Knochen gereift	65.00
<b>Entrecôte Ladies Cut</b>  +  200g 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 Chögelpastete**

Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen  
 Butter-Erbsli 36.50

### **Geschnetztes 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

### **Hacktäschli** • 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 Hausbrot	21.50
--------------	-------

mit goldbrauner Rösti oder Schiff Frites	28.50
--	-------

## Fisch

### **Pulled Lax Burger**

Gezupfter Lachs im Brioche Bun

Wasabi-Sauerrahm • Gurkenscheiben	28.50
-----------------------------------	-------

### **Zanderfilet**

Safransauce • Salzkartoffeln • Blattspinat	34.50
--	-------

## Fleischlos glücklich

### **Spargelquiche**

mit Blattsalat • French Dressing	16.50
----------------------------------	-------

### **Spargelrisotto**

grüner Pfeffer-Tomaten-Confit	26.50
-------------------------------	-------

### **Portion weisse Spargeln**

Sauce Hollandaise • Salzkartoffeln	28.50
------------------------------------	-------

## 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