









## Knackige Salate

<b>Bunte Blattsalate</b>   Dressing nach Wahl	9.80
<b>007 – geschüttelt, nicht gerührt</b>   Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherrytomaten Kerne • Toggenburger Bergkäse • Dressing nach Wahl	12.50
<b>Nüsslisalat</b>   Gebratener Speck • gehacktes Ei • Dressing nach Wahl wahlweise ohne Speck	14.50 12.50
Hausgemachte Dressing   Chefdressing mit Kürbiskernöl • French • Balsamico	

## Suppen











<b>Tagessuppe</b> Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	8.50
<b>Getrüffelte Selleriesuppe</b> grüner Apfelschaum	11.50
<b>Krustentierschaumsuppe</b> Kräutergrissini	16.50

## Vorspeisen

<b>Im Ofen geröstetes Markbein</b>   Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette • knuspriges Hausbrot	14.50
<b>Trockenfleisch-Carpaccio</b>   Hausgetrocknetes Obwaldner Rindfleisch Olivenöl • grober Pfeffer • gehobelter Bergkäse	19.00
<b>Geräuchertes Forellentatar</b>  Crème fraîche • Randen • Balsamicogeelee	16.50
<b>Hausgemachte Foie gras</b> im Glas Getoastetes Brioche • Zwiebelconfit	24.50
<b>Schiffplättli</b>  Rohschinken • Salsiz • Trockenfleisch Toggenburger Bergkäse • Essiggemüse • Hausbrot	für 1 17.50 für 2 22.50 für 3 30.00

## 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</b> Gentlemens Cut   450g drei Wochen am Knochen gereift	65.00
<b>Entrecôte</b> Ladies Cut   200g drei Wochen am Knochen gereift	49.00
<b>Rib Eye Steak</b>   300g	56.00
<b>Rindsfilet</b>   200g / 300g	59.50 / 74.50
<b>Schweinskotelette</b>   400g mit dicker, knuspriger Speckschwarte	37.00

Die erste Beilage ist inklusive, jede weitere Beilage CHF 6.00

Pommes Frites   Bratkartoffeln  Kartoffelstock Rösti  Käsehörnli	Gemüsebouquet  Crèmespinat Sauerkraut Bunte Blattsalate  
--	---

Zu allen Fleischgerichten gibt es  
 hausgemachte BBQ Sauce • Kräuterbutter • Jus  
 Dreierlei Spezial-Salze


## Schiff-Hits vom Schwein

<b>Wiesners Schweinsbratwurst</b> 220g			
Zwiebelsauce			21.50
mit Hausbrot			28.50
mit goldbrauner Rösti oder Pommes Frites			
<b>Handgeformte Hacktätschli</b>			
Kartoffelstock · Saucen-Seeli · Gemüse garnitur			
	klein		24.00
	gross		29.00
<b>Schweins Cordon bleu am Knochen</b>			
gefüllt mit Schinken & Käse			
Pommes Frites · Preiselbeeren			31.00

## Schmorgerichte

<b>Ganze Schweinehaxe</b> Bratensauce			
Bratkartoffeln · Sauerkraut			29.80
<b>Saftiger Rindsbraten</b> Portweinjus			
Kartoffelstock · Ofengemüse			36.50

## Fisch

<b>Egli-Knusperli</b>  im Bierteig gebacken			
Sauce Tartar · Pommes Frites			
	klein		26.00
	gross		31.00
<b>Gebratene Lachsforelle</b> Weissweinsauce			
Stampfkartoffeln · Crèmespinat			32.00

## Kalb und Poulet

### **Geschnetzelte Kalbsleber**

Röstzwiebeln • goldbraune Rösti

36.50

### **Ähti Lozärner Chögelipastete**

Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen  
Butter-Erbsli

36.50

### **Saftige Stücke vom Pouletschenkel** im Pfännli serviert

Stroganoffsauce • Bratkartoffeln

28.00

## Fleischlos glücklich

### **Kürbis-Kartoffelrösti**

glasierte Randen • Kräuter-Crème fraîche

25.00

### **Käse-Hörnli**

Toggenburger Bergkäse • Röstzwiebeln • kleiner Blattsalat

25.50

### **Ricotta-Spinat-Ravioli**

Petersiliensauce • Randenwürfel

26.00

### **Fondue Moitié-Moitié** Gruyère • Vacherin

Hausbrot • Kartoffeln

Essiggemüse

220g Käse je Portion

32.00

## Süsses zum Abschluss

### **Tagesdessert**

Fragen Sie unsere Mitarbeiter 8.50

### **Luzerner Lebkuchen**

Sauerrahmglace • Rumzwetschgen • caramellierte Nüsse 11.00

### **Hausgemachte Crème Brûlée**

Marinierte Orangenfilets • knusprige Cantucci 11.00

### **Warme Apfelchüechli** Zimtzucker • Vanilleglace

12.00

### **Zimtparfait**

Apfelchutney • Dörripflaumensauce 12.50

### **Gerührter Eiskaffee Schiff-Style**

sämig & knusprig zugleich 11.50

mit einem Schuss Alte Buure Zwätschge Likör 12.50

### **Sorbet Colonel**

1 Kugel Zitronensorbet • Wodka 8.50

### **Kugel Glace**

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca  
 Zitronensorbet 3.90

### **Kugel hausgemachtes Glace**

Sauerrahmglace 4.50

### **Portion Rahm**

1.50

## Zu guter Letzt...

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.  
Tous nos prix sont en Franc Suisse, le personnel et taxes sont inclus.

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

Si vous avez des allergies ou des intolérances sur certain ingrédient, demander à notre personnel il sera ravi de vous renseigner avant de la commande.



glutenfrei / sans gluten



laktosefrei / sans lactose

### Herkunftsdeklaration

#### Fleisch

Rind, Kalb, Schwein, Poulet  
Schweiz

Gänseleber  
Ungarn

#### Fisch

Schweiz • Italien • Dänemark • Estland

#### Eier, Milchprodukte, Gemüse

Luzern • Schweiz

### Déclaration d'origine

#### Viande

Bœuf, veau, porc, poulet  
Suisse

Foie d'oie  
Hongrie

#### Poissons

Suisse • Italie • Danemark • Estonie

#### Œufs, laitiers, légumes

Lucerne • Suisse