FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

Frühstück – es het solang's het

LUZ Starter Frühstück 19.80

1 Kaffee, Tee oder heisses Milchgetränk nach Wahl

2 dl frischer gepresster Orangensaft, 1 Birchermüsli,
1 Gipfeli, Konfitüre und Butter

LUZ starter breakfast

1 coffee, tea or hot milk drink of your own choice,

2 dl fresh squeezed orange juice, 1 muesli, 1 croissant, jam and butter

Gipfeli 2.20

Croissant

Diverse Brötli 2.90

Various bread

Nussstange 3.90

Nut bar

Birchermüsli 6.00

Muesli

SANDWICHES

Sandwich mit Alpkäse vom Urnerboden 9.80
mit Salat, Gurke und Tomate

Sandwich with swiss cheese, salad, cucumber and tomato

Sandwich mit Trutenschinken aus dem Engelbergertal 9.80

mit Salat, Gurke und Tomate

Sandwich with swiss turkey, cucumber and tomato

FÜRE GLUSCHT / SMALL BITES

Weck Trio, LUZ Oliven, Sbrinz Möckli und Salametti 26.50
mit unserem knusprigen Huusbrot
"Weck" Trio with LUZ olives, Sbrinz cheese, swiss salami and crispy bread

Grüne LUZ Oliven mit unserem knusprigen Huusbrot 8.50
Green LUZ olives with crispy bread

Sbrinz-Möckli mit unserem knusprigen Huusbrot 8.50
Sbrinz cheese with crispy bread

Salametti mit unserem knusprigen Huusbrot 9.50
Swiss salami with crispy bread

Randenfalafel mit Joghurtsauce 14.50
Beetroot falafel with yoghurt sauce

Hummus mit Pitabrot 12.50
Hummus with pita bread

Extra mit Pitabrot 2.50
Extra pita bread

Nussmischung im Gläsli 3.80
Mixed nuts

Vegan Vegi Glutenfrei Laktosenfrei

SALAT & BEILAGEN / SALAD & SIDE DISHES

Grosser Blattsalat * 12.00
mit Cherry-Tomaten, Gurken und Kernmischung
Leaf salad with tomato, cucumber, seeds

Kleine Portion * 8.60
Small portion

Grosser Blattsalat mit Randenfalafel 19.80
Cherry-Tomaten, Gurken und Kernmischung
Leaf salad with beetroot falafel, tomato, cucumber, seeds

Portion knusprige LUZ Pommes 9.50
Portion crispy LUZ fries

**ohne Brot / without bread*

Vegan Vegi Glutenfrei Laktosenfrei

AUS DEM OFEN / FROM THE OVEN

Original Gersauer Käsekuchen 17.50
mit Beilagensalat 24.50
Original cheese quiche from Gersau
with side salad

Gemüsequiche 16.50
mit Beilagensalat 23.50
Vegetable quiche
with side salad

Warmes Tomaten-Mozzarella Panini 11.00
Hot tomato and mozzarella panini

BURGER

LUZ Burger 17.00
Saftiger Schweizer Rindsburger mit BBQ Sauce,
Salat, Peperoni-Zwiebel-Relish im Pita Brot
Juicy Swiss beef burger with BBQ-sauce,
salad and sweet pepper-onion relish in pita bread

LUZ Vegi-Burger 17.00
Randen-Falafel, Salat und Joghurtsauce im Pita Brot
Beetroot falafel with salad and yoghurt sauce in pita bread

LUZ Pommes als Beilage + 7.00
LUZ fries as a side dish

Vegan Vegi Glutenfrei Laktosenfrei

VOM GRILL / FROM THE GRILL

Bauernbratwurst vom Schwein mit Senf und Brot, 150g — 8.90
Pork sausage with mustard and bread

Kalbsbratwurst mit Senf und Brot, 150g — 8.90
Veal sausage with mustard and bread

Cervelat mit Senf und Brot, 150g — 8.90
Cervelat (traditional swiss pork and beef sausage) with mustard and bread

Original Currywurst leicht pikant mit Brot, 200g — 10.80
Original curry sausage (pork) with bread

Vegane Currywurst, leicht pikant mit Brot, 160g — 10.80
mit Schweizer Green Mountain-Bratwurst
Vegan curry sausage with bread

Merguez (pikante Lammwürstli) — 9.80
von der Göscheneralp mit Brot, 2x70g
A couple of spicy «Merguez» of lamb from Göscheneralp

LUZ Pommes als Beilage — + 7.00
LUZ fries as a side dish

Vegan Vegi Glutenfrei Laktosenfrei

SARDINEN / SARDINES «LA BELLE-ILOISE»

Sardinen des französischen Herstellers La Belle-Iloise sind mittlerweile auch ausserhalb Frankreichs ein absolutes Trendprodukt. La Belle-Iloise, 1932 von Georges Hilliet in der Nähe der bretonischen Hafenstadt Quiberon gegründet, gilt als die bekannteste Fischkonserven-Manufaktur der Welt.
Die frisch gefangenen Fische werden noch von Hand sowohl für das Entgräten, als auch für das Eindosen verarbeitet, um die beste Qualität des Fisches zu gewährleisten. Das ist auch die natürlichste Methode, die Fische **ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Zusatzstoffe** haltbar zu machen.

Sardines «Saint-Georges»
Sardinen in erstklassigem Olivenöl
Sardines in premium olive oil

Sardines à la tapenade
Sardinen mit Oliven-Tapenade
Sardines with olive tapenade

Sardines aux épices et aux aromates
Pikante Sardinen in erstklassigem Olivenöl
Spicy sardines in premium olive oil

Sardines au muscadet et aux aromates
Mit Muskat und Gewürzen marinierte Sardinen
Sardines marinated with nutmeg and spices

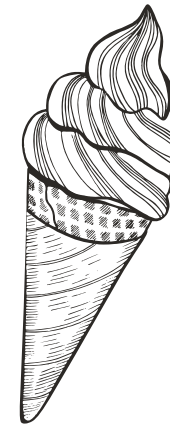
Sardines à la tomate
Sardinen mit Tomaten und erstklassigem Olivenöl
Sardines with tomatoes and premium olive oil

Dose à 115g ⓘ 17.80
Tin à 115g

Die Sardinen werden mit unserem feinen Huusbrot serviert
Sardines are served with our delicious crispy bread

SÜSSES / SWEETS

Nussstange *Nut bar*	3.90
Pastel de Nata Törtchen mit Vanillefüllung *Pastry with vanilla filling*	3.90
Brownie	5.50
Chocolate chip Cookie	6.00
Fruchtstreuselkuchen *Fruit cake with crumble*	6.50
Rüeblikuchen *Traditional swiss carrot cake*	6.50
Mit Schlagrahm *with whipped cream*	+ 0.50
Soft Ice: Vanille, Erdbeer oder gemischt Bitte am Aussenbuffet bestellen und holen *Soft Ice: Vanilla, strawberry or mixed* *Please order and pick up at the outside buffet*	5.50



HÄRKONFT MET HÄRZBLUET

So vielseitig und innovativ sich die Gastronomie von Tavolago präsentiert, eines haben die Rohprodukte von Speisen und die Getränke gemeinsam: Sie stammen von Produzenten, die wir sorgfältig ausgewählt haben und bestens kennen. Von Herstellern und Lieferanten, die unsere hohen Ansprüche an Qualität teilen und jederzeit ihr Bestes geben. Und mit deren Art und Weise, wie sie ihre Produkte anbauen, pflegen und verarbeiten, wir uns identifizieren können. Weil sie es so machen, wie wir es auch machen würden: «Met Härzbluet».

Unsere Partner sind leidenschaftliche Macher, innovative Denker und engagierte «Mitarbeiter». Voller Elan kreieren sie zusammen mit uns neue Produkte, die unsere Gäste kulinarisch überraschen und begeistern.

«Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind. Und Produkte können nur ausgezeichnet sein, wenn die Menschen, die sie züchten und verarbeiten, mit Freude und Leidenschaft bei der Arbeit sind.

Mehr dazu unter www.könnschau.ch

Bei hohem Gästeaufkommen wird aus zeitgründen auf Einzelinkasso bei Gruppen ab 6 Personen abgesehen.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unser Lachs kommt aus Norwegen und ist MSC/ ASC zertifiziert. Die Sardinen stammen aus der Küstenregion der Bretagne in Frankreich.
Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MwSt. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

All meat products are Swiss. All meat products are Swiss, our salmon (Norway) is MSC / ASC certified and our sardines are from France.
Wine and beer are only served to anyone 16 years or older. Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age. All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT.
In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure.

APERITIFS UND SCHAUMWEINE / APERITIFS AND SPARKLING WINES

LUZ Spritz mit uiuiui Spumante Pericoloso und Alpine Bitter			12.20
Hugo			12.20
Aperol Spritz			12.20
uiuiui Spumante Pericoloso			9.80
Jsotta Vermouth Bianco	17 Vol. %	4 cl	8.00
Campari	18 Vol. %	4 cl	8.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	8.00
Ricard	45 Vol. %	4 cl	8.00
mit Soda Zusatz			+ 2.50
mit Orangensaft Zusatz			+ 4.50

ALKOHOLFREIE DRINKS / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Ginger-Limes Rohrzucker, Limetten, Limettensaft und Ginger Beer	12.00
LYRE'S Italian Spritz alkoholfreies Pendant zum Aperol Spritz	12.00
Hugolina alkoholfreies Pendant zum Hugo	12.00
REBELS 0.0 % Gin & Tonic alkoholfreies Pendant zum Gin & Tonic	14.50

DIGESTIFS / DIGESTIVE

Grappa La Bianca, Le Morbide, Delea, Tessin	40 Vol. %	2 cl	8.00
Grappa La Bruna, Le Morbide, Delea, Tessin	40 Vol. %	2 cl	9.50

DRINKS

Negroni (Gin, weisser Wermut, Campari)	17.00
Sours (Spirituose, Orangensaft, Zitronensaft)	17.00
Cuba Libre (Rum, Cola, Limette)	15.50
Pimm's N°1 (Ginger Ale, Gurke, Orange)	16.50
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Limejus, Gurke)	17.00
Turbomate (Vodka, El Tony Mate)	16.00

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Baileys	17 Vol. %	4 cl	9.00
Isola Verde Amaretto	28 Vol. %	4 cl	10.00
Goldwaescher Swiss Rye Whisky (green label)	41 Vol. %	4 cl	12.00
Laphroaig Quarter Cask (Single Malt Islay, Schottland)	48 Vol. %	4 cl	15.00
Premium Silvus Swiss Dry Gin	40 Vol. %	4 cl	12.00
Gin 4 Forest, Luzerner BIO Gin	42 Vol. %	4 cl	14.00
Vodka Xellent Swiss, Organic Wheat Bio	40 Vol. %	4 cl	12.00
Lozärn Wind (Pfefferminzlikör)	18 Vol. %	4 cl	6.00
mit Zusatz			+ 4.50

BIER UND MOST / BEER AND CIDER

Urbräu - „Euses Huusbier“	Flasche	33 cl	6.00
Einsiedler Radler	Flasche	33 cl	6.00
Äs Gäächs – Muotathaler Wildiheubier	Flasche	33 cl	7.00
Einsiedler alkoholfrei	Flasche	33 cl	6.00
Ramseier Milde Most naturtrüb ohne Alkohol	Bügel	49 cl	7.20

WEISSWEINE / WHITE WINES

Cuvée Blanche	10 cl	7.70
Gebr. Kümin, Schwyz, Schweiz	75 cl	53.00
Chardonnay Vieilles Vignes	10 cl	9.00
Château Martinolles, AOP Limoux, Frankreich	75 cl	60.00
Grauburgunder «Junge Wilde»	10 cl	8.60
Weingut Hunn, Baden, Deutschland	75 cl	59.50
Contemplations Sauvignon Blanc	10 cl	8.60
Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien	75 cl	59.50
Gespritzter süss / sauer		9.80

ROSÉ

Les Nuits Blanches Gris	10 cl	8.20
Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien	75 cl	56.00

ROTWEINE / RED WINES

Tavola Rosso	10 cl	7.70
Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien	75 cl	53.00
Pinotivo by Noel	10 cl	8.90
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, Schweiz	75 cl	63.00
Rioja Reserva El Capitan	10 cl	8.60
Bodegas de Familia Burgo Viejo, Alfaro, Spanien	75 cl	59.50
Merlot & Malbec, Contemplations	10 cl	8.60
Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien	75 cl	59.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	PET	50 cl	6.00
Sinalco Cola, Sinalco Cola zero, Sinalco Orange	PET	50 cl	6.00
Elmer Citro	PET	50 cl	6.00
Ramseier Apfelschorle, Ramseier Huus-Tee	PET	50 cl	6.00
Rivella Rot/Blau	PET	50 cl	6.50
YUP Vitaminwasser Knutwiler Mineralquelle			
Pink Grapefruit	PET	50 cl	7.00
Ingwer Lemon	PET	50 cl	7.00
El Tony Mate		33 cl	7.00
J.Gasco Aperitivo Bitter		20 cl	5.80
Swiss Mountain Spring / Ginger Ale/ Ginger Brew Tonic Water / Bitter Lemon / Alpine Bitter		20 cl	5.80
Frischer gepresster Orangensaft		20 cl	6.50

KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE / COFFEE AND MILK DRINKS

Ob kurzer Espresso oder schaumgekrönter Cappuccino: In all unseren heissen Muntermachern schlummern erstklassige Röstungen und spezielle Mischungen, die uns das Ebikoner Famillienunternehmen Rast Kaffee exklusiv kreiert hat.

Kaffee, Espresso, Ristretto	5.20
Schale in der grossen Tasse	6.00
Cappuccino	5.80
Espresso Macchiato	5.50
Latte Macchiato, doppelter Espresso	6.00
Heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine	6.00
Heisse oder kalte Milch	5.00
Eiskaffee LUZ (Espresso mit Eiswürfeln und Milch)	6.50
mit Schweizer Hafermilch / with swiss oat milk	+ 0.50

TEE / TEA

von L'Art du Thé in Luzern / from L'Art du Thé in Lucerne

Pfefferminz, Verveine, Grüntee, Früchtetee, Hagebutten, Chai, Kamille, Rooibos-Vanille, English Breakfast, Earl Grey	5.50
Hausgemachter frischer Ingwertee	6.50
Chai Latte	6.50

KAFI UND TEE SCHNAPS / COFFE AND TEA WITH SCHNAPS

LUZ SPEZIAL: Kaffee mit Rum, Rohrzucker und Rahm	12.00
Kaffee oder Tee Schnaps im Glas	7.00
Kaffee oder Tee Schnaps im Chacheli (för Fuessgänger)	9.00
Schoggi Rum / Tee Rum	12.00

RUM– GESCHICHTEN KARIBISCHER LEBENSFREUDE

«CUBA LIBRE!»

1897 erlangte Kuba offiziell seine Unabhängigkeit von Spanien. Dennoch besetzte die Kolonialmacht weiterhin die Insel. Der Freiheitskampf gegen die Spanier eskalierte zum Krieg. 1898 schlug sich die USA auf die Seite Kubas, zerstörte die spanische Besatzungsflotte und verhalf ihrem neuen Verbündeten zu einem Sieg, Kuba war befreit! Gegen Ende der Kämpfe trafen sich einige Soldaten des US-Nachrichtentrupps in einer kleinen Bar in Havanna, um ihren Durst zu stillen. Ein Hauptmann betrat die Bar und bestellte einen Bacardi Rum mit Cola. Als die amerikanischen Soldaten sahen, wie gut ihrem Kameraden das damals unbekannte Getränk schmeckte, bestellten sie ebenfalls eine Runde. Die anfängliche Skepsis wandelte sich bald in puren Enthusiasmus. Sie prosteten einander vergnügt zu und bei ihrer zweiten Runde Bacardi Cola kam spontan ein Trinkspruch auf, der Geschichte schrieb: «Lang lebe das freie Kuba – Viva Cuba Libre» – zur Feier des gerade befreiten Kubas. Und so wurde der Kampfschrei «Cuba Libre», der die siegreichen Soldaten Kubas während des Unabhängigkeitskrieges inspiriert hatte, zum Synonym für Geselligkeit und Lebensfreude.

Escape 7 Rum Añejo Reserva 40 Vol. % 4 cl 10.00
Panama

Der Blend überzeugt mit Kakao-, Kaffee- und Gewürznoten sowie einem Hauch Vanille. Das robuste Bouquet ist charakterisiert durch einen leichten Tabakgeschmack und feinen Holznoten.

Centenario Fundacion 20 Año 40 Vol. % 4 cl 15.00
Costa Rica

Vollmundig, wärmend, süffig, dabei nie eindimensional. Hat etwas von Trockenfrüchten und Tabak, mit einem wunderschönen langen Abgang. Goldmedaille beim internationalen Spirituosen Wettbewerb – einer der ganz Grossen!

Pyrat XO Reserve 40 Vol. % 4 cl 14.00
Anguilla

Ein typischer schwerer Rum im Britischen Stil. Süsse, Marzipan, Vanille und vor allem viel Orangenschalen. Herbsüss im Gaumen mit auch hier viel Orange. Fast wie Likör und sehr gefällig. Ein absoluter Höhepunkt für jeden, der diesen Stil liebt.

Matusalem Blender 40 Vol. % 4 cl 13.00
Gran Reserva 15 Año
Dominikanische Republik

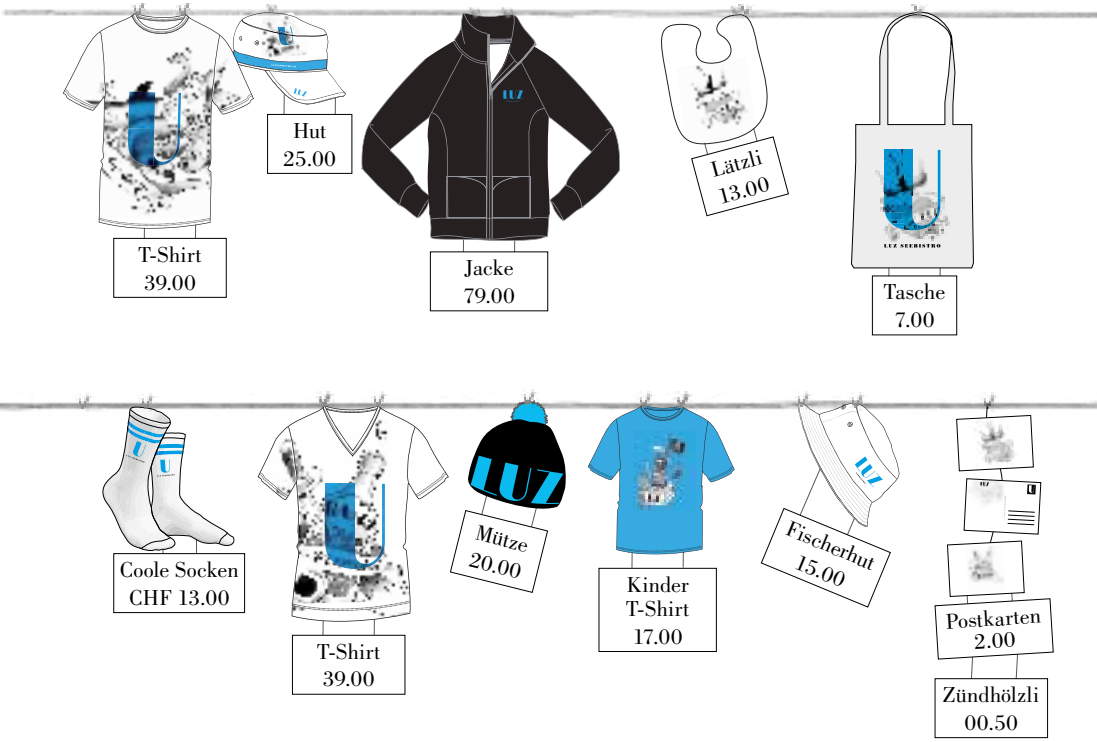
15 Jahre Solerareife haben diesem Rum einen fulminanten Duft und eine faszinierende Geschmacksfülle verliehen. Mild, weich und süffig.

Plantation Barbados 40 Vol. % 4 cl 14.00
Extra Old 20th Anniversary
Barbados

Erst in Bourbonfässern gereift, dann in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Ausgewogener Rum mit einer Balance zwischen Fruchtigkeit und Süsse, samtig mit einer tollen Aromenvielfalt. Gelungene Jubiläumsausgabe geeignet für Neulinge wie für Kenner.

Zacapa Centenario 23 40 Vol. % 4 cl 14.00
Guatemala

Dieser Rum ist bis 23 Jahre im Soleraverfahren gereift. Elegant, rund und mit einer schwerbetörenden Süsse ausgesprochen gefällig. Reich an Geschmacksaromen: Schokolade, Kaffee, Vanille und Nüsse – Einzigartiger Rum!

LUZ COLLECTION

Die LUZ Collection ist erhältlich bei uns im LUZ Seebistro – oder schreibe eine E-Mail an info@luzseebistro.ch.