

## WINTER

**Toast** 8.50

Rind-Jalapeño/Vegi-Jalapeño/Brie-Apfel

**Wähe** 7.00

in wechselndem Angebot

**Ingwer-Zimt Punsch** 5.50

hausgemacht

**Appenzeller IPA** 3,3 dl 8% 6.50

Birra Artigianale

**Ginger Panaché** 2 dl 3 dl 5 dl

Bier gespritzt mit Ingwer 3.90 4.90 6.20

**Bourbaki Glühwein** 8.00

Rum, Weisswein, Apfelsaft, Honig, Zimt und Sternanis

**Cranberry Prosecco** 7.50

mit Rosmarin

**Pink Drink** 14.00

Hendrick's Gin, Goldberg Tonic Water und Grapefruit-saft

Zur Benutzung der Toiletten vor 17.30 Uhr benötigen Sie einen Code. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

## KAFFEE UND MILCH

Espresso/Ristretto	4.20
Espresso Doppio	5.50
Espresso Macchiato	4.40
Espresso Macchiato Doppio	5.70
Kaffee	4.20
Schale	5.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Eiskaffee	5.50
Corretto Grappa/Vecchia	6.50
Kaffee Schnaps Zwetschgen/Träsch/Williams	6.50
Carajillo	7.50
Milch heiss/kalt	4.50
Schoggi/Ovo heiss/kalt	5.00
mit Schlagrahm	plus 1.30
auf Wunsch mit Sojamilch	

## TEE

Earl Grey/Assam/Grüntee/Verveine	4.50
Früchtetraum/Minze/Chai/Kamille	
Rooibos-Vanille	

Unsere Teesorten sind alle sorgfältig selektiert von The Queen Camellia Tea House.

Frischer Ingwertee/Minztee	5.00
Chai Latte	5.50
Holdrio Hagebuttentee, Zwetschgen	6.50
Minze-Zwetschge	6.50
Tee Rum	6.50

# MINERAL

## FLASCHEN

<b>Elmer Mineralwasser</b> mit/ohne	3.3 dl	<b>4.80</b>
<b>Coca-Cola/Coca-Cola Zero</b>	3.3 dl	<b>4.80</b>
<b>Vivi Kola</b>	3.3 dl	<b>5.40</b>
<b>Sinalco</b>	3.3 dl	<b>4.80</b>
<b>Pepita</b> Grapefruit	3.3 dl	<b>4.80</b>
<b>Rivella</b> Rot/Blau	3.3 dl	<b>4.80</b>
<b>Goldberg</b>	2.0 dl	<b>4.80</b>
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale		
<b>Fever-Tree</b> Ginger Beer	2.0 dl	<b>5.00</b>
<b>Lurisia</b> Chinotto	2.7 dl	<b>5.00</b>
<b>ChariTea</b> Bio-Mate-Eistee	3.3 dl	<b>5.40</b>
<b>El Tony Mate</b> Guarana	3.3 dl	<b>5.40</b>
<b>El Tony Mate</b> Ginger	3.3 dl	<b>5.40</b>
<b>Lemonaid</b> Blutorange	3.3 dl	<b>5.40</b>
<b>Gazosa</b> Limone/Mirtillo/Mandarino	3.5 dl	<b>5.40</b>
<b>Beckenrieder Orangenmost</b>	3.3 dl	<b>5.40</b>

## OFFEN

<b>Eistee</b> Bio-Alpenkräuter	3.0 dl	<b>4.80</b>
<b>Pink Tonic</b> Tonic Water, Grapefruitsaft	4.0 dl	<b>6.00</b>

## SIRUP

**Kindersirup** 2.0 dl **1.00**

**Beerentraum** 3.0 dl **4.00**

Himbeere, Johannisbeere, Zitrone

**Holunder** Holunderblüten, Verveine 3.0 dl **4.00**

**Zauberapfel** Apfel, Zimt, Vanille, Nelke 3.0 dl **4.00**

Unsere Sirups sind auch als Punsch erhältlich.

## SAFT

**Orangensaft** 2.0 dl **4.80**

**Tomatensaft** 2.0 dl **4.80**

**Gartengold** Apfelsaft/Schorle 3.0 dl **5.00**

**Sluups** diverse Sorten 2.5 dl **6.30**

**Ramseier Suure Moscht** naturtrüb 5.0 dl **6.30**

## BIER

OFFEN	2dl	3dl	5dl
Appenzeller Lager hell	3.90	4.90	6.20
Appenzeller Weizenbier naturtrüb		5.50	6.90
Pitcher Lager/Weizenbier	1.5 l	18.00/19.50	

## FLASCHEN

Luzerner Bier	3.3 dl	6.50
Einsiedler Spezialbier dunkel	3.3 dl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	5.0 dl	7.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	3.3 dl	5.00

## WEIN

### GESPRITZTER WEIN

Gespritzter süss/sauer/tonic	6.50
Blanc Cassis Weisswein, Cassis	7.00
Kir Royal Prosecco, Cassis	8.00
Bicicletta Weisswein, Campari	7.50
Aperol Spritz Prosecco, Aperol	9.00
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	9.00
Rosato Mio	10.00
Prosecco, Ramazzotti Rosato, Basilikum	

# WEIN

## SCHAUMWEIN

1dl 7.5dl

**Prosecco Goccia d'Oro – extra dry,** 7.50 50.00  
**Veneto, IT**

## WEISSWEIN

**Quintett, VdP Kastanienbaum, CH** 7.80 52.00

Viognier, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc,  
Gewürztraminer

**Arneis delle Langhe, DOC Piemonte, IT** 7.00 46.00

Arneis

**Sauvignon, AOC Touraine, FR** 6.00 40.00

Sauvignon Blanc

**Grand'Arte Chardonnay,** 6.00 40.00

**DFJ Vinhos Lissabon, PRT**

Chardonnay

## ROSÉ

**Œil de Perdrix, AOC Valais, CH** 7.50 49.00

Pinot Noir

## ROTWEIN

**Terzett, VdP Kastanienbaum, CH** 8.20 54.00

Merlot, Pinot Noir, Regent

**Les Garrigues, AC Coteaux du** 6.50 43.00

**Languedoc, FR**

Syrah, Carignan, Grenache

**Tempranillo, VDT de Castilla, ES** 7.00 46.00

Cencibel

**Grand'Arte Touriga Nacional,** 7.50 50.00

**DFJ Vinhos Lissabon, PRT**

Touriga Nacional

## APERITIF UND BITTER

	4cl	
Campari	23%	<b>6.80</b>
Cynar	16.5%	<b>6.80</b>
Aperol	11%	<b>6.80</b>
Pimm's No. 1	25%	<b>6.80</b>
Pastis 51	45%	<b>6.80</b>
Absinthe Kübler	53%	<b>9.00</b>
Vermouth Dry Formula O. Matter	18%	<b>8.00</b>
Vermouth Rosso Formula O. Matter	18%	<b>8.00</b>
Averna	29%	<b>6.80</b>
Gran Classico	28%	<b>8.00</b>
	1dl	
Sanbittèr		<b>4.80</b>



## SPIRITUOSEN

		4cl
<b>Bombay Sapphire</b> Dry Gin	40%	<b>9.00</b>
<b>Hendrick's</b> Gin	41%	<b>10.00</b>
<b>Absolut</b> Wodka	40%	<b>9.00</b>
<b>Havana Club Añejo 3 Años</b> weisser Rum	37.5%	<b>9.00</b>
<b>Havana Club Añejo 7 Años</b> Rum	40%	<b>11.00</b>
<b>Diplomático Reserva Exclusiva</b> Rum	40%	<b>11.00</b>
<b>Jose Cuervo Especial</b> Silver Tequila	38%	<b>9.00</b>

## WHISKY

		4cl
<b>Ballantine's</b> Blended Scotch	40%	<b>9.00</b>
<b>Jack Daniel's Old No. 7</b> Tennessee	40%	<b>10.00</b>
<b>Bulleit</b> Kentucky Straight Bourbon	45%	<b>10.00</b>

## SINGLE MALT

		2cl	4cl
<b>Lagavulin</b> 16 years Scotch	43%	<b>8.00</b>	<b>13.00</b>
<b>Oban</b> 14 years Scotch	43%	<b>8.00</b>	<b>13.00</b>
<b>Auchentoshan</b> 12 years Scotch	40%	<b>8.00</b>	<b>13.00</b>
<b>Macallan</b> Amber Scotch	40%	<b>8.00</b>	<b>13.00</b>

## LIKÖR

4cl

<b>Baileys</b> Irish Cream	17%	<b>7.50</b>
<b>Disaronno</b> Amaretto	28%	<b>7.50</b>
<b>Frangelico</b> Haselnusslikör	20%	<b>7.50</b>

## DIGESTIF

2cl

<b>Molinari</b> Sambuca	40%	<b>5.50</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	38%	<b>6.00</b>
<b>Cognac Courvoisier</b>	40%	<b>8.00</b>
<b>Grappa di Elisi</b>	43%	<b>7.50</b>
<b>Grappa Fior di Vite</b>	40%	<b>6.00</b>
<b>Grappa Tignanello</b>	42%	<b>11.00</b>

## DRINKS

<b>Sour</b> Whisky/Rum/Amaretto/Frangelico	12.00
<b>Negroni</b> Gin, Vermouth Rosso, Campari	12.00
<b>Vertigo</b> Averna, Zitronensaft, Ginger Ale	12.00
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Rohrzucker	14.00
<b>Mojito</b> Rum, Minze, Limette, Rohrzucker	14.00
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Limette, Ginger Beer	14.00
<b>Old Fashioned</b>	12.00
Bourbon, Angosturabitter, Kirsche, Zucker	
<b>Dark &amp; Stormy</b> Rum, Limette, Ginger Beer	16.00

## ALKOHOLFREIE DRINKS

<b>Lime Squash</b> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	8.50
<b>Florida</b> Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	8.50
<b>Holiday</b> Cranberrysaft, Soda, Minze	8.50

## SHOTS

	4cl
<b>Berliner Luft</b>	6.50
<b>Ginling</b> Gin, Zitronensaft	6.50
<b>Shaft</b> Wodka, Kahlúa, Espresso	6.50
<b>Che</b> Rum, Orangensaft, Limettensaft	6.50

Zusatz für Aperitifs/Liköre/Spirituosen

Soda offen	2.00
Soda Flasche	4.00

Ihr Lieblingsdrink ist nicht auf der Karte?

Gerne nehmen wir Wünsche an der Bar entgegen.

# SPEISEN

<b>Tagessuppe</b>	7.00
<b>Tagessalat</b>	4.00
<b>Grüner Salat</b>	5.50
<b>Bourbaki Roll</b>	9.00
Chili con carne/Poulet-Süsskartoffel/Vegi mit einer Sauce nach Wahl (Plum/Sweet-Chili-Ginger/Peperoni-Relish)	
<b>Hummus mit Pita</b>	8.00
<b>Piadina</b>	8.50/8.00/8.00
Prosciutto crudo/Vegetariana/Vegana	
<b>Antipasti</b> Parmesan/gemischte Antipasti	6.00/5.50

## AUS DER BACKSTUBE

**Frisches Gebäck und köstliche Pâtisserie**  
finden Sie an der Bar.

## GASPARINI-GLACÉS

<b>Stängel</b>	2.70
Schoggi-Banane/Vanille-Himbeer/Stracciatella	
<b>Becher</b> Eiskaffee	3.80
<b>Cornet</b> Vanille/Schoggi/Erdbeer	4.30

Alle Suppen, Salate, Rolls, Piadine und Kuchen beziehen wir von der Produktionsküche der Interessengemeinschaft Arbeit in Luzern: [www.igarbeit.ch](http://www.igarbeit.ch)

Frische Brote, Gebäck und Pâtisserie liefert die Bäckerei Habermacher:  
[www.beck-habermacher.ch](http://www.beck-habermacher.ch)

Sofern nicht anders deklariert, wird Schweizer Fleisch verarbeitet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Personal auf Anfrage.