

SONNTAG

ZMORGEN

AB 09:00

Gipfeli	2.00
+ Konfi und Butter	1.50
Naturjoghurt	6.50
mit hausgemachtem Fruchtkompott und Granola (vegan mit Sojajoghurt)	7.00
Frisch gepresster Orangensaft 2dl	6.50

BRUNCH

10:00 – 14:00

Rutschbahn klassisch	16.50
Kräuterrührei, Hummus, Zopf, Brot, Butter, Konfi, Honig und Früchte	
+ Bergkäse	2.00
+ Uelihof Bio-Speck	4.50
Badmeister*in herzhaft-pikant	16.50
Brioche French-Toast gefüllt mit Käse, dazu Stunden-Ei, Ajvar, Harissacreme, Ahornsenf, Pommes Alouettes	
+ Uelihof Bio-Speck	4.50
Seepferdli vegan	14.00
Röstbrot mit weissem Bohnenhummus, Süsskartoffel, karamellierte Cherrytomaten, Oliven, eingelegte Radieschen	
Schwimmflügeli süss	14.50
Brioche French-Toast mit Ricottacreme, hausgemachtem Fruchtkompott, saisonale Früchte, Schokolade, Minze	

SNACKS

12:00 – 16:00

Panino Due Formaggi vegi	14.00
Mit Le Gruyère AOP und cremigem Brie, hausgemachtes Chili Jam und Alpenkräuter-Pesto	
Panino Pulled Veggies vegan	14.00
Mit hausgemachten Pulled Veggies an rauchiger BBQ-Sauce, Senfcreme und süss-sauren roten Zwiebeln	
Dinkel-Pizzetta bianca vegi	14.50
mit Sauerrahm und Grillgemüse, dazu Blattsalat	
Bunter Salatteller vegan	13.50
mit Brot	
Portion Pommes vegan	8.00
mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño Zusätzliche Sauce: 1.00	
Fritten Delüx vegan	10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe, Sesam und geräuchertem Paprika	

SAMSTAG

ZMORGEN

09:00 – 12:00

Gipfeli 2.00
+ Konfi und Butter 1.50

Naturjoghurt 6.50
mit hausgemachtem Fruchtkompott und Granola
(vegan mit Sojajoghurt) 7.00

Frisch gepresster Orangensaft 2dl 6.50

AB 11:00

Panino Due Formaggi ^{vegi} 14.00
Mit Le Gruyère AOP und cremigem Brie, hausgemachtes
Chili Jam und Alpenkräuter-Pesto

Panino Pulled Veggies ^{vegan} 14.00
Mit hausgemachten Pulled Veggies an rauchiger BBQ-Sauce,
Senfcreme und süss-sauren roten Zwiebeln

Bunter Salatteller mit Brot 13.50

AB 14:00

Portion Pommes ^{vegan} 8.00
mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño
Zusätzliche Sauce: 1.00

Fritten Delüx ^{vegan} 10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe,
Sesam und geräuchertem Paprika

Dinkel-Pizzetta bianca ^{vegi} 14.50
mit Sauerrahm und Grillgemüse, dazu Blattsalat

Kaltes Plättli ^{vegi} 18.00
Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner Bergkäse,
Paillassebrot, Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips und
hausgemachte Pickles
+ Uelihof Bio-Rinderrauchwurst 24.00

SNACKS

GANZES WOCHENENDE

Hausmarinierte Röstnüsse 4.00
Oliven 5.00
Hummus mit Tortilla Chips 6.50
Als Knabbertrio 13.00

SÜSSES

GANZES WOCHENENDE

Diverses Gebäck 3.50
Hausgemachter Kuchen 5.00
Gasparini Glace 4.50

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Bio-Fleisch vom Uelihof.
Unser Brot wird bei der Machi Bäckerei in Luzern (CH) gebacken.
Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können sowie über verfügbare
laktose-/glutenfreie Alternativen informieren unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.
→ Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MWST.