

## SOMMERDRINKS

<b>Lillet Berry</b>	14
Lillet   Wild Berry Schweppes   Beeren	
<b>Kir</b>	14
Weisswein   Crème de Cassis	
<b>Hugo</b>	14
Holunderblütensirup   Minze   Prosecco	
<b>Aperol Spritz</b>	14
Aperol   Prosecco   Orange	
<b>Virgin Mule</b>	10
Limette   Minze   Ginger Beer	

## KALTE GETRÄNKE

Luzerner Wasser mit oder ohne Kohlensäure	50/100 cl	5/8
Coca Cola   Coca Cola Zero	33 cl	6
Rivella Rot   Blau	33 cl	6
Sinalco Orange	30 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6
Ramseier Schorle	33 cl	6
J. Gasco	20 cl	6
Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale   Ginger Beer   Aperitivo Bitter		
Fruchtsaft Michel	20 cl	6
Ananas   Grapefruit   Cranberry   Tomate		

## WARME GETRÄNKE

Kaffee   Espresso   Ristretto	5
Espresso Macchiato	6
Doppelter Espresso	7
Milchkaffee   Cappuccino   Latte Macchiato	6.50
Heisse oder kalte Schoggi   Ovomaltine	6
Heisse oder kalte Milch	5
Bio Tee von Ronnefeld	6
«Bio Mindful Mint» Pfefferminztee , «Spice of Life» Kräutertee mit Ingwer, «Green Dream» Grüntee, «Magic Africa» Rooibos Tee, «Fruits of Joy» Früchtetee, «Very Earl Grey» Schwarz Tee, «Natural English Breakfast» Schwarz Tee, «Charming Camomile» Kräutertee	

## BIER & MOST

Schützengarten vom Fass 5.2 Vol.%	20/30/50 cl	5/6/9
St. Galler Klosterbräu Amber 5.2 Vol.%	33 cl	7
Weisser Engel Hefeweizenbier 5.3 Vol.%	50 cl	9
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	6
Ramseier Suure Moscht Klar 4 Vol.%	49 cl	7
Ramseier Suure Moscht Klar alkoholfrei	49 cl	7

## OFFENWEINE

10 cl 75cl

### SCHAUMWEINE

Prosecco DOC Extra Dry De Simoni, Venetien, IT   Glera	9.00	59.00
---	------	-------

### WEISSWEINE

La Châtaigne 2022 Seehotel Kastanienbaum & Brunner, LU   Solaris <i>«Wir könnten nicht stolzer sein, Ihnen unseren hauseigenen Wein einschenken zu dürfen. Dieser Solaris besticht mit seinen fruchtigen Noten und einer leichten Restsüsse.»</i>	8.40	59.00
Gaba do Xil 2020 Telmo Rodriguez, Valdeorras   Godello	8.40	59.00
Cadibon Pinot Grigio 2021 Cadibon di bon Luca, Friaul   Pinot Grigio	7.00	49.00

### ROSEWEINE

Costa di rose Magnumflasche 150 cl Umberto Cesari, Castel San Pietro Terme, Emilia-Romagna   Sangiovese	10.50	144.00
--	-------	--------

### ROTWEINE

Pinot Noir 2020 Weinbau Ottiger, Kastanienbaum   Pinot Noir	9.30	65.00
Primitivo IGT del Salento 2021 Azienda Vigne Monache, Apulien   Primitivo	7.50	52.00
Blaufränkisch classique 2017 Weingut Pöckl, Burgenland   Blaufränkisch	8.60	60.00

Wir haben eine grosse Schweizer Spirituosenauswahl und eine umfangreiche Weinkarte.

## SPEISEKARTE VON 14:00-17:30 UHR

### SÜSS

<b>Glace von Dolce Amore aus Küssnacht</b>	<b>pro Kugel 6</b>
Vanille, Karamell gesalzen, Kastanien(baum), Schoggisorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Kalamansisorbet (Zitrusfrucht)	
mit Rahm	+2
mit Beeren	+5
mit Schokoladensauce	+2
mit Karamellsauce	+2
mit Schuss (Vodka, Gin, Aperol)	+8
<b>Tageskuchen</b>	<b>10.50</b>
<b>Eiskaffee</b>	<b>10.50</b>
mit Kirsch	+4

### SALZIG

<b>Tagessuppe</b>	<b>10.50</b>
<b>Salatteller</b>	<b>28</b>
mit buntem Gemüse, Nüssen und Croûtons	
+ «Golden Shrimps» drei Stück	+12
+ Alpstein Pouletstreifen	+10
+ paniertes Bergkäse	+ 8
<b>Pasta mit Belper Knolle und Gemüse</b>	<b>27</b>
<b>Plättli zum Teilen</b>	<b>25</b>
Trockenfleisch vom Ueli-Hot, Giswilerstock Käse, Sbrinz und Grissini	
<b>Portion Pommes frites</b>	<b>8</b>

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Garnelen kommen aus Vietnam. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.