

Apéro / Öppis Chlieses

Ochsen Renner – Schnitzel Brett (Achtung scharf!)		17
2 Schweinsschnitzel mit Chilipaste in Panko paniert und im Öl gebacken auf dem Holzbrett in Streifen geschnitten serviert		
CH-Chicken Wings	6 / 9 Stk.	15 / 19
serviert mit Curry-Mango Dip oder Sweet-Chili Sauce		
CH-Chicken Nuggets	6 / 9 Stk.	15 / 19
serviert mit Curry-Mango Dip oder Sweet-Chili Sauce		
Vegetarische Mini-Frühlingsröllchen	8 / 12 Stk.	15 / 19
serviert mit Curry-Mango Dip oder Sweet-Chili Sauce		
Flammkuchen Original Elsässer		19
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel, Salz und Pfeffer		
Flammkuchen Anja		18
mit Sauerrahm, Birne, Gorgonzola, Baumnuss und Rosmarin		
Portion Pommes Frites		9
Hausgemachtes Foccacia-Sandwich		9
mit Honigschinken, Käse oder gemischt		

Ochsen Hit im März

Polenta – Tessiner Polenta del Bundi

Ragout vom Innerschweizer Lamm 32
mit Gemüse und Safran in Weisswein über Nacht geschmort

Gabelzarte Schweinshaxe 24
mit Tomaten, Gemüse und Madeira über Nacht geschmort

Überbacken mit Birne und Gorgonzola 21

Auf Vorbestellung – ab 2 Personen

Chateaubriand – Das besondere kulinarische Erlebnis

Irland Rindsfilet (ca. 500g) pro Person 65
auf dem Beefer bei 800°C grilliert

Im 1. Gang serviert mit Maiskroketten, Gemüse und Sauce Béarnaise

Im 2. Gang begleitet von Kartoffelgratin, Gemüse und Portweinjus

Vorspeise

- Rindsnuss gebeizt und hauchdünn aufgeschnitten an Rosmarin-Olivenöl
mit Taggiasca Oliven, Dörrtomatenstreifen und gerösteten Pinienkernen
begleitet von Beat's Focaccia 24
- Vegetarisches Randen-Auberginen-Kichererbsen Tatar 18
mit gepickelten Kernser Edelpilzen, Hummus und Kernencracker

Salat

- Nüsslisalat an Balsamicodressing 16
mit Littauer Ei, Speck, Trauben und Croûtons
- Ochsen Salat – Frühlingsblattsalate an Hausdressing 14
mit Streifen von Karotten, Randen und Apfel, sowie gerösteten Haselnüssen, Alpkäse
und Croûtons
- Bunter Zupfsalat an Hausdressing 9
mit Kernen und Croûtons

Suppe

- Riesling-Sylvaner Süppchen 15
mit Steinpilz-Kerbel Öl und Grissini
- Beat's Suppe von der Pro Montagna Bio Bündner-Rollgerste 13
mit geräuchertem Fleisch und Gemüse

Hauptgang

Geschnetzelte frische Kalbsleber – jeweils ab Donnerstag: s'git, solange s'het an Madeira-Kräuterjus mit Zwiebeln begleitet von Rösti	41
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Honigschinken und Schacher Seppli Chäs begleitet von Quarkknöpfli und Karotten-Zwiebel-Apfelgemüse	35
Entrecôte vom Rind (250g) – bei 800°C auf dem Beefer grilliert serviert mit Chimichurri, Kartoffelgratin und Ofengemüse	52
Luzerner Fritschipastete von der Bäckerei Confiserie Bebié gefüllt mit Kalbfleisch, Pouletfleisch, Brätkügeli, Champignons und in Kirsch marinierten Weinbeeren an einer Weissweinsauce begleitet von Erbsli und Rüepli	38
Prättigauer Chnödli an Majoransauce begleitet von Kartoffelstock und Ofengemüse	27
Bure-Bratwurst von der Metzgerei Doggwiler serviert mit Rösti und Zwiebelsauce	26

Vegetarisches

Beat's Kastanienravioli an leichter Gorgonzolasauce mit Rosmarin begleitet von kurz gebratenem Mönchsbartgemüse	32
Tofu-Berglinsencurry mit Gemüse und Süsskartoffeln begleitet von gebratenem Reis und gerösteten Cashews	28
Vegetarische Äplermagronen – Kernser Pasta, Pasta Röthlin an Käsesauce mit Kartoffeln und Zwiebelschwitze begleitet von Apfel-Birnenkompott	25

Dessert

Beat's Heidelbeerkuchen mit Schlagrahm 1 Kugel Glace nach Wahl	8 +4
Maroni-Kuchen mit Schlagrahm 1 Kugel Glace nach Wahl	7 +4
«Ämmitaler Gschlaber» gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringues	13
Vanilleparfait mit Rhabarberkompott	14

Weitere süsse Verführungen finden Sie auf unserer Glacekarte!

Deklaration Herkunft Fleisch

Alles Fleisch, welches nicht explizit deklariert ist, stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Wir verwenden nur Fleisch aus antibiotika- und hormonfreier Tierhaltung.

Deklaration Herkunft Brot

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Preise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere lokalen Partner

Metzgerei Doggwiler, Luzern
Familie Haas, Oberwil, Luzern
Bebié Konditorei Confiserie, Luzern
Oltremare Fischmarkt, FPSelection Group, Luzern
Pilatus Getränke, Alpnach
Gourmet Gonzalez, Luzern
Schubi Weine, Luzern
Bio-Weinbau Winzigen, Luzern