

FONDUE IM STRANDKORB

Reservieren Sie ein unvergessliches Erlebnis auf der
LUZ Terrasse, direkt über dem Vierwaldstättersee
für 2 bis 4 Personen.

FONDUE

Claridengletscher-Alpfondue vom Urnerboden
mit Tee nach Wahl, Vorspeise-Salat und 2cl Kirsch

48.00 PRO PERSON



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 4.00

Nut bar

Birchermüsli 6.00

Muesli

SANDWICHES

Sandwich mit Alpkäse vom Urnerboden  9.90
mit Salat, Gurke und Tomate

Sandwich with swiss cheese, salad, cucumber and tomato

Sandwich mit Trutenschinken aus dem Engelbergertal 9.90
mit Salat, Gurke und Tomate

Sandwich with swiss turkey, cucumber and tomato

FÜRE GLUSCHT / SMALL BITES

Weck Trio, LUZ Oliven, Sbrinz Möckli und Salametti
mit unserem knusprigen Huusbrot

“Weck“ Trio with LUZ olives, Sbrinz cheese, swiss salami and crispy bread

26.50

Grüne LUZ Oliven mit unserem knusprigen Huusbrot ✓

Green LUZ olives with crispy bread

8.50

Sbrinz-Möckli mit unserem knusprigen Huusbrot ♡ ⓘ

Sbrinz cheese with crispy bread

8.50

Salametti mit unserem knusprigen Huusbrot ⓘ

Swiss salami with crispy bread

9.50

Hummus mit Naan-Brot ✓

Hummus with naan bread

12.50

Extra Naan-Brot ✓

Additional naan bread

2.50

Nussmischung im Gläsli ♡

Mixed nuts

3.80

Sardinen in der Dose (115g) an erstklassigem Olivenöl ⓘ

serviert mit unserem knusprigen Huusbrot

Sardines in a tin (115g) with premium olive oil and served with our crispy house bread

17.80

Sardinen in der Dose (115g) mit Tomatensauce ⓘ

serviert mit unserem knusprigen Huusbrot

Sardines in a tin (115g) with tomato sauce and served with our crispy house bread

17.80



✓ Vegan

♡ Vegi

⊕ Glutenfrei

ⓘ Laktosenfrei

AUS DEM OFEN / FROM THE OVEN

Original Gersauer Käsekuchen 	17.50
mit Beilagensalat	24.50
<i>Original cheese quiche from Gersau with side salad</i>	
Gemüsequiche 	16.50
mit Beilagensalat	23.50
<i>Vegetable quiche with side salad</i>	
Warmes Tomaten-Mozzarella Panini mit Pesto 	11.00
<i>Hot tomato and mozzarella panini with pesto</i>	
Gebackener Dallenwiler Geisskäse mit Honig, Thymian und Brot 	14.50
<i>Gratinated goat cheese with honey, thyme and bread</i>	
Flammkuchen klassisch mit Zwiebeln und Speck	23.50
<i>Flamed tart original style with bacon and onions</i>	
Flammkuchen nordisch mit Rauchlachs, Zwiebeln und Dill	24.50
<i>Flamed tart nordic style with smoked salmon, onions and dill</i>	
Flammkuchen vegetarisch mit Zwiebeln, Cherry-Tomaten,  Sbrinz, Rucola und Pesto	23.50
<i>Flamed tart vegetarian with onions, tomato, cheese, arugula and pesto</i>	

SALAT / SALAD

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

Kleine Portion   * 8.60
Small portion

SUPPEN / SOUPS

Gulaschsuppe  * 18.80
Goulash soup

Chili con Carne  17.80

Indisches Linsen Curry mit Naan-Brot  20.80
Indian lentil curry with naan bread

Wochensuppe  16.30
Soup of the week

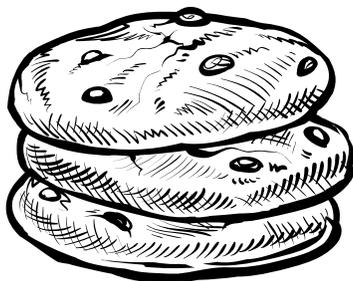
Kleine Portion -5.00
Small portion

Die Suppen werden mit unserem knusprigen Huusbrot serviert
Soups are served with crispy bread

**ohne Brot / without bread*

SÜSSES / SWEETS

Nussstange <i>Nut bar</i>	4.00
Pastel de Nata	3.90
Törtchen mit Vanillefüllung <i>Pastry with vanilla filling</i>	
Brownie	5.50
Chocolate chip Cookie	6.00
Fruchtstreuselkuchen <i>Fruit cake with crumble</i>	6.50
Rüeblikuchen <i>Traditional swiss carrot cake</i>	6.50
Mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>	+ 0.50



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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unser Lachs kommt aus Norwegen und ist MSC/ASC zertifiziert. Die Sardinen stammen aus Spanien (FAO No 27/37). Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme der folgenden: Naan-Brot (GB), Pastel de Nata (PT), Brownie (FR), Chocolate chip Cookie (FR).

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, our salmon (Norway) is MSC / ASC certified and our sardines are from Spain (FAO No 27/37). All our baked goods are made in Switzerland, except for the following: Naan bread (GB), Pastel de Nata (PT), Brownie (FR), Chocolate chip Cookie (FR).

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.

LUZ GLÜHWEIN

An kalten Abenden gibt es nichts Schöneres,
als einen kräftigen Glühwein zu trinken -
am besten mit Freunden.

8.50

MIT EXTRA SCHUSS 12.50



APERITIFS UND SCHAUMWEINE / APERITIFS AND SPARKLING WINES

LUZ Spritz			12.80
mit uuiui Spumante Pericoloso und Alpine Bitter			
Hugo			12.80
Aperol Spritz			12.80
uuiui 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
Le Pastis Larusée	45 Vol. %	4 cl	9.00
mit Soda Zusatz			+ 2.50
mit Orangensaft Zusatz			+ 5.00

ALKOHOLFREIE DRINKS / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Ginger-Limes			12.00
Rohrzucker, Limetten, Limettensaft und Ginger Beer			
LYRE'S Italian Spritz			12.00
alkoholfreies Pendant zum Aperol Spritz			
Hugolina			12.00
alkoholfreies Pendant zum Hugo			
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
Vieille Prune, Räber, Küssnacht am Rigi	40 Vol. %	2 cl	8.00

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
Carnets de Voyage „La Suisse“ London Dry Gin	40 Vol. %	4 cl	13.00
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	6.50
Einsiedler Radler	Flasche	33 cl	6.50
Äs Gäächs – Muotathaler Wildihebier	Flasche	33 cl	7.00
Einsiedler alkoholfrei	Flasche	33 cl	6.50
Ramseier Milde Most naturtrüb ohne Alkohol	Bügel	49 cl	7.20

WEISSWEINE / WHITE WINES

Cuvée Blanche	10 cl	8.00
Gebr. Kümín, Schwyz, Schweiz	75 cl	55.00
St. Saphorin Dizerens	10 cl	8.80
J&M Dizerens, Waadt, Schweiz	70 cl	61.00
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

Luzerner Seelagencuvée	10 cl	9.00
Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Schweiz	75 cl	63.00
Patu' IGP Salento	10 cl	8.00
Giustini, Apulien, Italien	75 cl	55.00
Macho Man Monastrell	10 cl	9.80
Casa Rojo, Jumilla, Spanien	75 cl	68.50
Merlot & Malbec, Contemplations	10 cl	8.60
Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien	75 cl	59.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Elmer Mineralwasser mit Kohlensäure	offen	30 cl	4.90
Knutwiler Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure	PET	50 cl	6.20
Sinalco Cola, Sinalco Cola zero, Sinalco Orange	PET	50 cl	6.20
Elmer Citro	PET	50 cl	6.20
Ramseier Apfelschorle, Ramseier Huus-Tee	PET	50 cl	6.20
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		20 cl	5.80
---	--	-------	------

Tonic Water / Bitter Lemon / Alpine Bitter

Frischer gepresster Orangensaft		20 cl	6.50
---------------------------------	--	-------	------

PUNSCH / PUNCH

Apfel-Punsch vom Bächlihof			6.20
----------------------------	--	--	------



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 Ebikonener Familienunternehmen Rast Kaffee exklusiv kreiert hat.

Kaffee, Espresso, Ristretto	5.30
Schale in der grossen Tasse	6.00
Cappuccino	5.80
Espresso Macchiato	5.50
Latte Macchiato	6.00
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

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	6.80
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	9.00
Schoggi Rum / Tee Rum	12.00
mit Schweizer Hafermilch / with swiss oat milk	+ 0.50

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-Nachrichtentrups 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.



T-Shirt
39.00



Hut
25.00



Jacke
79.00



Lätzli
13.00



Poncho
8.00



Cooler Socken
CHF 13.00



T-Shirt
39.00



Mütze
20.00



Kinder
T-Shirt
17.00



Fischerhut
15.00



Tasche
7.00