

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

Frühstück – es het solang's het

LUZ Starter Frühstück 19.90

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 26.50

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

Grüne LUZ Oliven mit unserem knusprigen Huusbrot ✓ 8.50

Green LUZ olives with crispy bread

Sbrinz-Möckli mit unserem knusprigen Huusbrot ♡ ⓘ 8.50

Sbrinz cheese with crispy bread

Salametti mit unserem knusprigen Huusbrot ⓘ 9.50

Swiss salami with crispy bread

Giusi's gepickeltes Gemüse ✓ ⓘ ⓘ 8.50

Pickled vegetables

Blumenkohl im Teigmantel mit Zitronen-Minz-Dipp ✓ ⓘ ⓘ 14.50

Cauliflower in batter with lemon-mint dip

Hummus mit Pita Brot ✓ 12.50

Hummus with pita bread

Extra Pita Brot ✓ 2.50

Additional pita bread

Nussmischung im Gläsli ♡ 3.80

Mixed nuts

SALAT & BEILAGEN / SALAD & SIDE DISHES

Grosser Blattsalat 🍃🍷🌾* 12.00

mit Cherry-Tomaten, Gurken und Kernmischung

Leaf salad with tomato, cucumber, seeds

Kleine Portion 🍃🍷🌾* 8.60

Small portion

Grosser Blattsalat mit Blumenkohl im Teigmantel 🍃🍷* 19.80

Cherry-Tomaten, Gurken und Kernmischung

Leaf salad with beetroot falafel, tomato, cucumber, seeds

Portion knusprige LUZ Pommes 🌿 9.50

Portion crispy LUZ fries

Portion LUZ Loaded Fries 🍃 14.50

mit Chili-Cheese-Sauce, gepickelten roten Zwiebeln und Sesam

Portion LUZ Loaded fries with chili-cheese sauce, pickled red onions and sesame

SARDINEN / SARDINES

Sardinen in der Dose (115g) an erstklassigem Olivenöl 🍷 17.80

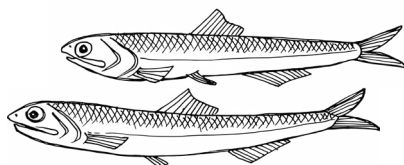
serviert mit unserem knusprigen Huusbrot

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

Sardinen in der Dose (115g) mit Tomatensauce 🍷 17.80

serviert mit unserem knusprigen Huusbrot

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



*ohne Brot / without bread

🌿 Vegane 🍃 Vegi 🍷 Glutenfrei 🍷 Laktosenfrei

AUS DEM OFEN / FROM THE OVEN

Original Gersauer Käsekuchen  17.50
mit Beilagensalat 23.50

*Original cheese quiche from Gersau
with side salad*

Gemüsequiche  16.50
mit Beilagensalat 23.50

*Vegetable quiche
with side salad*

Warmes Tomaten-Mozzarella Panini mit Pesto  11.00

Hot tomato and mozzarella panini with pesto

BURGER

LUZ Burger 17.00

Saftiger Schweizer Rindsburger mit BBQ Sauce,
Salat, Peperoni-Zwiebel-Relish im Pita Brot

*Juicy Swiss beef burger with BBQ-sauce,
salad and sweet pepper-onion relish in pita bread*

LUZ Vegi-Burger  17.00


Quinoa-Chili Burger mit BBQ Sauce,
Salat und Peperoni-Zwiebel-Relish im Pita Brot

*Quinoa-chili burger with BBQ-sauce,
salad and sweet pepper-onion relish in pita bread*


LUZ Pommes als Beilage  + 7.00

LUZ fries as a side dish

VOM GRILL / FROM THE GRILL

Bauernbratwurst vom Schwein mit Senf und Brot, 150g  9.00

Pork sausage with mustard and bread

Kalbsbratwurst mit Senf und Brot, 150g  9.00

Veal sausage with mustard and bread

Cervelat mit Senf und Brot, 150g  9.00

Cervelat (traditional swiss pork and beef sausage) with mustard and bread

Original Currywurst leicht pikant mit Brot, 200g  10.90

Original curry sausage (pork) with bread

Vegane Currywurst, leicht pikant mit Brot, 160g  10.90

mit Schweizer Green Mountain-Bratwurst

Vegan curry sausage with bread

Merguez (pikante Lammwürstli)  9.90

von der Göscheneralp mit Brot, 2x70g

A couple of spicy «Merguez» of lamb from Göscheneralp

LUZ Pommes als Beilage  + 7.00

LUZ fries as a side dish

SÜSSES / SWEETS

Nussstange 4.00
Nut bar

Pastel de Nata 3.90

Törtchen mit Vanillefüllung
Pastry with vanilla filling

Brownie 5.50

Cronut mit Pistaziencrème ✓ 9.50
Cronut with pistachio cream

Fruchtstreuselkuchen 6.50
Fruit cake with crumble

Rüeblikuchen 6.50
Traditional swiss carrot cake

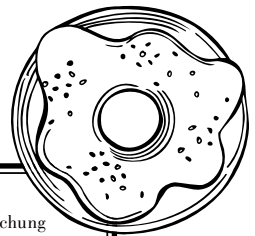
Mit Schlagrahm + 0.50
with whipped cream

Soft Ice: Vanille, Erdbeer oder gemischt 6.00

Bitte am Aussenbuffet bestellen und holen

Soft Ice: Vanilla, strawberry or mixed

Please order and pick up at the outside buffet



Der Cronut

Ein Cronut ist eine Mischung aus Croissant und Donut – ein frittiertes Gebäck mit der blättrigen Textur eines Croissants und der Form eines Donuts.

✓ Vegan

♥ Vegi

Ⓢ Glutenfrei

🚫 Laktosenfrei

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: Pita Brot (IT), Pastel de Nata (PT), Brownie (FR), Cronut (NL).

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: Pita bread (IT), Pastel de Nata (PT), Brownie (FR), Cronut (NL).

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.

APERITIFS UND SCHAUMWEINE / APERITIFS AND SPARKLING WINES

| | | | |
|---|-------------|------|--------|
| LUZ Spritz | | | 12.80 |
| mit uuiuii Spumante Pericoloso und Salty Grapefruit | | | |
| Hugo | | | 12.80 |
| Aperol Spritz | | | 12.80 |
| uuiuii 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 | | | |
| Bella 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

| | |
|---|-------|
| Salt Lake Luz (Vodka, Orangensaft, Salty Grapefruit, Himbeersirup, Limette) | 17.00 |
| Negroni (Gin, weisser Wermut, Campari) | 17.00 |
| Sungroni (Gin, Campari, Orangensaft, Limette, Himbeersirup, Gurke, Orange) | 17.00 |
| Sours (Amaretto/Whisky/Gin/Aperol, 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 Sidian Swiss, Organic 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 |
| Chardonnay Vieilles Vignes | 10 cl | 9.00 |
| Château Martinolles, AOP Limoux, Frankreich | 75 cl | 60.00 |
| 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 |
| | | | |
| Knutwiler Plus Vitamin B (Pink Grapefruit) | PET | 50 cl | 7.00 |
| Ramseier Vitamintee „Super T Reload“ (Lemongrass & Zitrone) | 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 / Salty Grapefruit | | | |
| Frischer gepresster Orangensaft | | 20 cl | 6.50 |



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 / COFFEE 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.% 4cl 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.% 4cl 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.% 4cl 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