

Indian Classic -Vorspeise-



Samosas 2 Stück Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen serviert mit Chutneys	8.00
Chicken Tikka Masala Zarte Poulestücke in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, serviert mit Basmatireis	25.00
Mango Chicken Curry Zarte Pouletstücke in einer milden Mangosauce gekocht serviert mit Basmatireis	25.00

-Speisekarte Sommer 2025-

-Salat-

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	10.00
Thonsalat garniert	17.50
Wurst-Käse-Salat garniert	17.50

-Spezialitäten-

Forellenfilets gebraten mit Tomaten und Basilikum, serviert mit Salzkartoffeln	27.00
Eglifilets-Knusperli mit Tartar-Sauce und Pommes frites	25.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	24.00
Klusen-Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit Käse Pommes frites oder Croquettes und Gemüse	28.00
Pfeffersteak Entrecôte an Pfeffersauce, Pommes frites oder Croquettes und Gemüse	35.00
Entlebucher Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites oder Rösti	22.00
Kreuz-Rösti mit Schinken und Spiegelei	20.00
Äpler-Rösti (vegi) mit Käse und Rahm überbacken	19.00

-Fitnesssteller-

Mit Schweinsschnitzel	24.00
Mit Pouletbrüstli	23.00
Mit Eglifilets-Knusperli	25.00
Mit Falafel (Vegi)	19.00

Indian Classic

-Vorspeise-

Samosas 2 Stück	8.00
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen serviert mit Chutneys	
Chicken Tikka Masala	25.00
Zarte Poulestücke in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, serviert mit Basmatireis	
Mango Chicken Curry	25.00
Zarte Pouletstücke in einer milden Mangosauce gekocht serviert mit Basmatireis	
Paneer Tikka Masala (vegi)	23.00
Hüttenkäse in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, serviert mit Basmatireis	

inkl. 8.1% MWSt / Sommer 2025



Pizza-Karte

Pizza Margherita	Fr. 17.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Pizza Aglio	Fr. 18.50
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oliven, Oregano	
Pizza Vegetariana	Fr. 19.50
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Champignons, Oliven, Oregano	
Pizza Hawaii	Fr. 19.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	
Pizza Funghi	Fr. 19.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Oregano	
Pizza Napolitana	Fr. 21.00
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellenfilets, Oliven, Oregano	
Pizza Salami	Fr. 20.00
Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Oregano	
Pizza Prosciutto	Fr. 20.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
Pizza Diavolo	Fr. 21.00
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoncini, Oliven, Oregano	
Pizza Fabiano	Fr. 21.00
Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Oregano	
Pizza Prosciutto Funghi	Fr. 21.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven, Oregano	
Pizza Quattro Stagioni	Fr. 22.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Zucchini, Champignons, Peperoni, Oliven, Oregano	
Pizza India	Fr. 23.00
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Curry, Ananas, Oregano	
Pizza Marina	Fr. 23.00
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zucchini, Knoblauch, Oliven, Oregano	
Pizza Frutti Di Mare	Fr. 23.00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oliven, Oregano	
Pizza Calzone	Fr. 21.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano (gedeckt)	
Pizza Svizzera	Fr. 23.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Speck, Salami, Oliven, Oregano	
Pizza Argentina	Fr. 24.00
Tomaten, Mozzarella, Rindshüftstreifen, Zwiebeln, Barbeque-Sauce, Oregano	
Pizza Biosfera	Fr. 23.00
Tomaten, Mozzarella, Landrauchschinken, Oregano	
Pizza Kreuz	Fr. 22.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei, Oliven, Oregano	

Alle Pizzen sind auch als kleine Portion erhältlich. Die Preisreduktion beträgt Fr. 3.00

-Weissweine-

Johannisberg

50cl
10cl

24.00
5.50

-Roséwein-

Oeil-de-Perdrix du Valais

50cl

24.00

Hallauer Blauburgunder

50cl

25.00

Pinot Noir vom Wallis

50cl

23.00

Merlot del Ticino

50cl

25.00

Negroamaro Salento

50cl

22.00

-Weissweine-

Dagmerseller Riesling Sylvaner

Bisang Rebsorte: Riesling Sylvaner Herkunft: AOC Luzern, Schweiz Intensiv und würzig frisch in der Nase. Füllig, ausgewogen und harmonisch im Gaumen. Intensive Frucht, Langer Abgang. Ein Toller Starter zum guten Mahl.

52.00

Cure d'Attalens

Obrist, Vevey Rebsorte: Chasselas Herkunft: Lavaux, Waadt, Schweiz Pickelndes, leuchtendes Hellgelb. Intensive, komplexe Aromen von Pfirsich und Birne. Der Abgang Ist wunderbar ausgewogen, geschmackreich, fruchtbetont und zart, viel Raffinesse, langes Finale.

55.00

70cl

Pinot Grigio delle Venezia

Casalforte Rebsorte: Pinot Grigio Herkunft: Venetien, Italien Angenehmer zarter Duft mit Erinnerung an reife Zitronen und Grapefruit. Vermischt mit feinen Kräuterniten. Frisch, fruchtig und herrlich voll stolziert er über die Zunge mit belebender Säure und reifer Frucht

45.00

75cl

Dagmerseller Riesling Sylvaner

Bisang Rebsorte: Riesling Sylvaner Herkunft: AOC Luzern, Schweiz Intensiv und würzig frisch in der Nase. Füllig, ausgewogen und harmonisch im Gaumen. Intensive Frucht, Langer Abgang. Ein Toller Starter zum guten Mahl.

52.00

Cure d'Attalens

Obrist, Vevey Rebsorte: Chasselas Herkunft: Lavaux, Waadt, Schweiz Pickelndes, leuchtendes Hellgelb. Intensive, komplexe Aromen von Pfirsich und Birne. Der Abgang Ist wunderbar ausgewogen, geschmackreich, fruchtbetont und zart, viel Raffinesse, langes Finale.

55.00

70cl

Pinot Grigio delle Venezia

Casalforte Rebsorte: Pinot Grigio Herkunft: Venetien, Italien Angenehmer zarter Duft mit Erinnerung an reife Zitronen und Grapefruit. Vermischt mit feinen Kräuterniten. Frisch, fruchtig und herrlich voll stolziert er über die Zunge mit belebender Säure und reifer Frucht

45.00

75cl

-Prosecco-

Prosecco Spumante DOC

Im Bouquet ein lieblicher Duft nach Akazienblüten und frischen Äpfeln. Im Gaumen prickelnd, erfrischend und harmonisch.

75cl
10cl

45.00
7.00

-Rotweine-

Nero d'Avola «Novantanove»

Alibrianza Rebsorte : Nero d'Avola Herkunft: Sizilien, Italien Nero d'Avola ist eine rote Rebsorte sizilianischer Herkunft. Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack

45.00
75cl

Ripasso Valpolicella

Casalforte§ Rebsorte : Corvina, Rondinella, Molinara Herkunft: Veneto, Italien Ein feiner granatroter Ripasso, ausgewogen und nachhaltig, der sich mit einem recht kräftigen Bukett von Pflaume, Brombeere, Dörrpflaume und Feige sowie leichten Pfeffer- und Rauchnoten präsentiert. Im Gaumen ist er frisch, aromatisch und harmonisch, mit schöner Fülle und Geschmeidigkeit. Seine Beeren- und Dörrfruchtnoten sind auch hier wieder präsent, ebenso wie die Würz- und Röstaromatik.

45.00
75cl

Barbera d'Alba Elenea La Luna

Roberto Sarotto Rebsorte : Barbera Herkunft: Piemont, Italien In der Farbe ein intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, gut ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang.

60.00
75cl

Barolo DOCG

Mauro Veglio Rebsorte : Nebbiolo Herkunft: Piemont, Italien An der Nase dominieren Noten von roten und schwarzen Kirschen, gepaart mit würzigen und kräuterischen Anklagen. Im Gaumen sehr zugänglich mit einer interessanten Mineralität, präsent aber mit qualitativ guten Tanninen und einer animierender Frische.

80.00
75cl

Dagmerseller Blauburgunder

Bisang Rebsorte: Gamaret, Gamay, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet Herkunft : AOC Luzern, Schweiz Reifbeerig und intensiv in der Nase. Reife Tannine im Gaumen. Präsent gut eingebundene Säure, komplexe Frucht, harmonisch und ausgewogen. Recht dicht und langer Abgang.

55.00
75cl

Humagne rouge «Matterhorn»

Riem und Daepf Rebsorte: Humagne rouge Herkunft : Wallis, Schweiz Angenehm fruchtiges Waldbeeren-Bouquet und Noten von Wildbeeren. Im Gaumen lebendig mit fruchtigen Noten, füllig und kraftvoll mit lang anhaltendem Abgang.

50.00
75cl

Rioja Crianza

El Meson, Mendavia Rebsorte: Tempranillo Herkunft: La Rioja, Spanien Die El Meson Crianza reifte insgesamt 12 Monate in amerikanischer Eiche und 6 Monate in der Flasche. Ihr Geschmack zeugt davon und erinnert intensiv an Vanille und andere Röstaromen. Der Fruchtkern lässt an Kirschen, Pflaumen und Himbeeren denken. Die Struktur ist weich durch die ausgereiften Tannine, das Finale ist sehr lange und elegant. Ein Spitzenrioja, der viel Freude bereitet!

45.00
75cl

Ribera del Duero Boada

El Meson, Mendavia Rebsorte: Tempranillo Herkunft: La Rioja, Spanien Die El Meson Crianza reifte insgesamt 12 Monate in amerikanischer Eiche und 6 Monate in der Flasche. Ihr Geschmack zeugt davon und erinnert intensiv an Vanille und andere Röstaromen. Der Fruchtkern lässt an Kirschen, Pflaumen und Himbeeren denken. Die Struktur ist weich durch die ausgereiften Tannine, das Finale ist sehr lange und elegant. Ein Spitzenrioja, der viel Freude bereitet!

50.00
75cl