

jakob.s Aperero & Co.

Aperitifs...

Prosecco	Selezione Fellini	7.50
Malvoise	Gilliard, Belle d'Octobre, Süsswein	7.10
Kir Royal	Prosecco mit Cassislikör	10.50
Aperol-Spritz	Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orangenschnitz	9.50
Hugo	Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Limette und Minze	9.50
G'spritzter	süss oder sauer	7.50
Campari	auf Eis	7.50
	mit Orangensaft oder Mineralwasser	+ 3.00
San Bitter	auf Eis (ohne Alkohol)	5.00
	mit Orangensaft oder Mineralwasser	+ 3.00
Tomatensaft	Worcestershire-Sauce, Tabasco, Pfeffer, Salz und Zitrone	5.00
	mit Wodka	+ 8.00

...und zum inelänge

Oliven	Grüne Mammut-Oliven <i>Green olives</i>	120 g	9.50
Parmesan	Grana Padano-Möckli <i>Pieces of „grana padano“ cheese</i>	100 g	9.50
Bruschetta	Tomaten und Basilikum <i>with tomatoes and basil</i>	2 Stk.	7.00
Canapé	Lachs auf geröstetem Toastbrot, garniert mit Zwiebelringen und Kapern <i>Salmon on roasted bread garnished with onions and capers</i>		11.50
Crevetten	Black Tiger Riesencrevetten gebraten mit Knoblauchöl (mit oder ohne Chili) <i>Black tiger shrimps, fried with garlic oil (with or without chili)</i>	4 Stk.	16.00
* Plättli-Assorti	Bresaola, Bündner Rohschinken, Salami und Käse <i>Bresaola, dry-cured ham, salami and cheese</i>		29.90
* Lachs-Teller	Norwegischer Rauchlachs mit Kapernäpfel, mit Zwiebelringen und Meerrettichcrème <i>Smoked salmon with capers, onions and horseradish cream</i>		27.50
Käsesektion	Hart- und Weichkäse - nach Tagesauswahl von der Käserei Barmettler in Luzern <i>Hard- and soft cheese</i>	50 g	9.50

* servieren wir ab 14:00 Uhr

Salate und Vorspeisen

	Vorspeise appetizer	Hauptspeise main course
Blattsalat mit Kernenmix <i>Leaf salad with grains mix</i>	7.00	
Gemischter Salat Blattsalat, Rübli, Tomaten, Peperoni, Sellerie <i>Mixed salad with leaf salad, carrots, tomatoes, pepperoni, celery</i>	9.50	
Salat „La bonne Cave - variable“ Gemischter Blattsalat, Rübli, Tomaten, Peperoni, Sellerie Dressing nach Wahl! <i>Mixed leaf salad, carrots, tomatoes, pepperoni and celery Choose your favorit dressing!</i>		19.00
- mit Pouletbruststreifen (CH) / <i>with chicken breast-strips</i>		24.00
- mit gebratenen Riesencrevetten (5 Stück) / <i>with black tiger shrimps</i>		25.00
- mit geräuchertem Lachs / <i>with smoked salmon</i>		26.00
Wurst-Käsesalat auf Salatbeet, mit Gewürzgurken und Zwiebeln garniert <i>Sausage and cheese salad with pickles and onions, garnished on green leaf salad</i>		18.50
Kalte Gurkensuppe mit Dill <i>cold cucumber soup with dill</i>	8.50	
Tagessuppe mal cremig, mal klar <i>Soup of the day</i>	8.00	
Herkunft Fleisch / Fisch:		
Rindfleisch: Schweiz	Lachs: Norwegen	
Schweinefleisch: Schweiz	Gambas: Island	
Pouletfleisch: Schweiz		

Hauptspeisen

	Vorspeise	Hauptspeise
	<i>small</i>	<i>large</i>
Tatar Classic serviert mit Toast und Butter Kapern, Zwiebeln und Gewürzgurke <i>Beef tatar, served with toast and butter, capers, onions and pickled cucumbers</i>	(70 g) 18.90 (140 g)	32.90
Heidi Tatar Rindstatar, serviert mit Toast und Butter Kapern, Zwiebeln, Gewürzgurke, Hobelkäse, Bergkräuter <i>Beef tatar, served with toast and butter, capers, onions and pickled cucumbers, swiss cheese and herbs</i>	(70 g) 19.90 (140 g)	33.90
Roastbeef (130 g) mit Sauce Tartare und Salatbouquet <i>Roastbeef with sauce tartare and salad</i>		26.50
Schweins-Cordon bleu Schweinsplätzli (200 g), gefüllt mit Emmentaler und Hinterschinken mit Bräterkartoffeln und marktfrischem Gemüse <i>Breaded escalope of pork, filled with Swiss „Emmentaler“ cheese and ham roasted potatoes and vegetables</i>		28.50
Pouletbrustschnitzel „Saltimbocca“ mit Rohschinken und Salbei, auf Rotwein-Spiegel, Bräterkartoffeln und Gemüse <i>Chicken escalope with crude ham and sage, red wine sauce roasted potatoes and vegetables</i>		28.50
Spaghetti „Gambas al Aglio“ mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl <i>Spaghetti with shrimps, garlic, hot pepper and olive oil</i>		27.50

Fleischloser Genuss

Ravioli mit saisonaler Füllung
geschwenkt in Olivenöl
(Frischpasta - Pastamanufaktur „Safra“, Luzern)
Ravioli, filled (seasonal), with olive oil 25.50

Penne „Caprese“
mit Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum
Penne with mozzarella, cherry tomatoes and basil 21.00

Spaghetti „al Aglio e peperoncini“
mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, Parmesan
Spaghetti with garlic, hot pepper and olive oil, parmesan 19.00

Dessert

Lauwarmer Schoggikuchen mit Rahm
mit Vanilleglace 9.50
Chocolate cake, with cream, optionally with vanille ice cream 12.50

Lauwarmer Apfelkuchen mit Rahm
mit Vanilleglace 9.50
Apple pie, with cream, optionally with vanille ice cream 12.50

Coupe Romanoff 12.50
Vanilleglace mit marktfrischen Erdbeeren und Rahm
Vanille ice cream with strawberries and whipped cream

Frische Erdbeeren 8.50
mit Rahm
Strawberries with whipped cream