

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 mit Orangensaft oder Mineralwasser		7.50 + 3.00
San Bitter	auf Eis (ohne Alkohol) mit Orangensaft oder Mineralwasser		5.00 + 3.00
Tomatensaft	Worcestershire-Sauce, Tabasco, Pfeffer, Salz und Zitrone mit Wodka		5.00 + 8.00

...und zum ihre länge

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
Käseselektion	Hart- und Weichkäse - nach Tagesauswahl von der Käserie Barmettler in Luzern <i>Hard- and soft cheese</i>	50 g	9.50

Salate und Vorspeisen

	Vorspeise <i>appetizer</i>	Hauptspeise <i>main course</i>
Blattsalat mit Pinienkernen <i>Leaf salad with pine nuts</i>	7.00	
Gemischter Salat Blattsalat, Rübli, Tomaten, Peperoni, Sellerie <i>Mixed salad with leaf salad, carrots, tomatoes, pepperoni and celery</i>	9.50	
Spargelsalat mit Bündner Rohschinken <i>Asparagus salad, with dry-cured ham</i>	14.50	
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
Tagessuppe mal crèmig, mal klar <i>Soup of the day</i>	8.00	
Spargelsuppe <i>Asparagus soup</i>	12.00	

Hauptspeisen

	Vorspeise <i>small</i>	Hauptspeise <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 (CH), 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
Schweins-Cordon bleu (CH) 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
Rinds-Entrecôte (200 g) „Madagaskar“ an Pfeffersauce, dazu Tagliatelle und marktfrisches Gemüse <i>Rib steak, with pepper sauce, noodles and vegetables</i>		38.00
Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, Paprika und Gewürzgurke <i>Sliced beef, with mushrooms, pepperoni and pickled cucumbers</i>		32.50
Frühlings-Ravioli mit Spargelfüllung, geschwenkt in Olivenöl (Frischpasta - Pastamanufaktur „Safra“, Luzern) <i>Ravioli, filled with asparagus, with olive oil</i>		25.50

Fleischloser Genuss

Spaghetti „Gambas al Aglio“ 27.50
mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl
Spaghetti with shrimps, garlic, hot pepper and olive oil

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

Spaghetti „Bärlauch“ 19.00
mit Bärlauchpesto, Pinienkernen und Parmesan
Spaghetti with wild garlic pesto, pine nuts and parmesan

Spargelrisotto 24.50
Risotto with asparagus

Dessert

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

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

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

Herkunft Fleisch / Fisch

Spaghetti „Gambas al Aglio“ 27.50
mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl
Spaghetti with shrimps, garlic, hot pepper and olive oil

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

Spaghetti „Bärlauch“ 19.00
mit Bärlauchpesto, Pinienkernen und Parmesan
Spaghetti with wild garlic pesto, pine nuts and parmesan

Spargelrisotto 24.50
Risotto with asparagus

Dessert

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

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

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