



jakob.s Aperero & Co.

Aperitifs...

Prosecco	SELEZIONE FELLINI 2015 Prosecco Millesimato	7.50
Cava	DON PASCUAL 2015 Cava DO Brut Reserva	7.90
Johannisberg	Gilliard 2017 Porte de Novembre AOC Valais Süsswein	6.50
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 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 Kapern Zwiebelringe Meerrettichcrème <i>Smoked salmon with capers onions and horseradish cream</i>		27.50
Käseselktion	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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Tapas

Warmer Tapas-Teller 24.50

Patatas Bravas | Hackfleischbällchen | gefüllte Champignons
mediterranes Röstgemüse | pikante Tomatensauce
und Knoblauchmayonnaise

*Tapas with Roasted potatoes | Meat balls, filled mushrooms | mediterranean vegetables
spicy tomato sauce and garlic-mayonnaise*

Weinempfehlung:

SELEZIONE FELLINI 2017 GRANDE IL GOVERNO NOBILE BIANCO dl Fr. 4.90
Weicher Anrunk | schönes Volumen | ausgewogene, frische Säurestruktur
Eichenholz- und Röstaromen | Dörrfrüchte | Pflaume

Kalter Tapas-Teller 27.50

Serranoschinken | Chorizio, Artischocken | Peperoni gefüllt mit Frischkäse
Oliven gefüllt mit Peperoni **(servieren wir ab 14:00 Uhr)**

*Serrano ham | Chorizo | artichokes | hot peppers stuffed with cream cheese
Olives stuffed with hot peppers*

Weinempfehlung:

SELEZIONE FELLINI 2015 GRANDE IL GOVERNO NOBILE dl Fr. 8.00
Dicht und kraftvoll im Geschmack – ein einzigartiges Kunstwerk.
Weicher Anrunk, kraftvoll | dicht | angenehme Gerbstoffe
aromatisch | floral | Steinobst | Dörraprikose

Winzer Bistro

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln 19.50

Tarte with bacon and onions

Flammkuchen mit Champignons und Rucola 21.50

Tarte with mushrooms and arugula

Weinempfehlung:

LA IGLESIA DE ARÍNZANO 2015 Oro Blanco dl Fr. 9.50
Gehaltvoll | komplex | elegant | ausgewogen | voluminös | Röstaromen |
Vanille | erinnert an Steinobst | lang

DON PASCUAL Revelación Dos Mundos 2015 dl Fr. 7.00

*Weicher, kräftiger Anrunk, dicht, komplex, Waldbeeren und Cassis treffen auf Schokolade.
Perfekt ausbalanciert mit sinnlicher Eleganz, vollem Körper und sehr gut integrierten
Gerbstoffen bereitet der Wein schon jetzt höchsten Genuss.*

Aus dem Suppentopf

	Vorspeise <i>appetizer</i>	Hauptspeise <i>main course</i>
Spargelcrèmesuppe Rauchlachsstreifen Spargelstückli <i>Asparagus soup smoked salmon stripes asparagus spieces</i>	9.50	
Tagessuppe / <i>Soup of the day</i>	7.50	
Weinempfehlung:		
PAPUNI 2016 Inzolia Chardonnay <i>Fruchtig aromareich frisch saftig nachhaltig dl Fr. 5.70</i>		
CASTELLO DI MELETO 2016 Borgaio Rosato, Toscana IGT dl 5.00 <i>Weicher Antrunk erfrischende Säure schöner Gehalt aromatisch Johannisbeere Himbeere floral</i>		

Knackig und vitaminreich

Spargel-Avocadosalat mit Cherrytomaten Bärlauchvinaigrette <i>Asparagus-avocado salad wild garlic vinaigrette</i>	10.50	17.50
Salat „La bonne Cave - variable “ Gemischter Blattsalat Saisonsalate Dressing nach Wahl! <i>Mixed salad choose your favorit dressing!</i>	9.50	14.50
- mit gehacktem Ei und gebratenen Pilzen <i>- with chopped egg and fried mushrooms</i>		23.50
- mit Pouletbruststreifen (CH) / <i>with chicken breast-strips</i>		25.50
- mit gebratenen Riesencrevetten (4 -5 Stück) / <i>with black tiger shrimps</i>		27.50
Weinempfehlung:		
IL GOVERNO NOBILE ROSATO 2017 Rosato Toscano IGT dl 4.90 <i>Sehr aromatisch schöne Frische trinkfreudig feine Süsse Pfirsich rote Beeren florale Noten</i>		

Herkunft Fleisch / Fisch:

Spanish Charra beef Entrecôte:	Spanien	Pouletfleisch:	Schweiz
Übriges Rindfleisch:	Schweiz	Lachs:	Norwegen
Schweinefleisch:	Schweiz	Gambas:	Island

Gluschtiges zum Wein

	Vorspeise	Hauptspeise
	<i>small</i>	<i>large</i>
Tatar Classic	(70 g) 18.50	
serviert mit Toast und Butter	(140 g)	32.50
Kapern Zwiebeln und Gewürzgurke		
<i>Beef tatar served with toast and butter capers onions and pickled cucumbers</i>		
Heidi Tatar	(70 g) 19.50	
Rindstatar serviert mit Toast und Butter	(140 g)	33.50
Kapern Zwiebeln Gewürzgurke Hobelkäse Bergkräuter		
<i>Beef tatar served with toast and butter capers onions and pickled cucumbers swiss cheese and herbs</i>		

Weinempfehlung:

LA IGLESIA DE ARÍNZANO 2012 | Vinos de Pago de Arínzano dl Fr. 9.90

Weicher Antrunk | samtige Gerbstoffe | schöne Eichenholznote |

Schokolade nobel | ausgewogen | Waldbeeren | Pflaume | Röstnote

Spanish Charra beef - Entrecôte

Wählen Sie Ihre Wunschgrösse (choose the wight)	pro 100 g	26.50
dazu Pfefferbutter Aioli (Knoblauchmayonnaise)		
Patatas Bravas mit pikanter Tomatensauce und mediterranes Röstgemüse		
<i>Spanish Charra beef with homemade pepper-butter garlic-mayonnaise roasted potatoes witht spicy tomato sauce and mediterranean vegetables</i>		

Spanish Charra beef

Die Charras stammen aus der Provinz Salamanca und in einigen Nachbargemeinden Zamora und Ávila in Spanien. Die Tiere sind eine Kreuzung aus Morucha mit Charolais oder Limousin sowie Avileña mit Charolais oder Limousin. Die Tiere werden etwa 12 Monate alt. Davon leben sie etwa 5-6 Monate auf saftigen Weiden unter freiem Himmel mit der Mutter. Sie ernähren sich von Milch, Gras und Eicheln. Die restliche Zeit verbringen die Tiere in einem offenen Stall mit viel Tageslicht. Die Bovine Quality Association von Salamanca garantiert den Ursprung und die Qualität der Charras durch Aufzeichnungen und Kontrollsysteme. Geprüft werden diese durch eine externe Zertifizierungsstelle. Sie schützt und klassifiziert das Fleisch nach dem Alter und dem Gewicht des Tieres.

Weinempfehlungen:

DON PASCUAL Revelación Dos Mundos 2015 dl Fr. 7.00

Weicher, kräftiger Antrunk, dicht, komplex, Waldbeeren und Cassis treffen auf Schokolade

Der optimale Reifegrad der Trauben spiegelt sich in der wunderschönen, sortentypischen Aromatik, wie sie ganz selten so perfekt zum Ausdruck kommt. Der Revelación dos Mundos beeindruckt mit der Klasse des Bordeaux vollendet mit der Wärme Spaniens, noch einen Hauch weicher am Gaumen, reifer in Aromatik und Struktur. Perfekt ausbalanciert mit sinnlicher Eleganz, vollem Körper und sehr gut integrierten Gerbstoffen bereit der Wein schon jetzt höchsten Genuss.

Gluschtiges zum Wein

Saltimbocca alla Toscana 39.50
Kalbsschnitzel | Rohschinken | Salbei | Fellini-Rotweinspiegel | Spargelrisotto
Spaghetti with | garlic | hot pepper and olive oil

Weinempfehlung:

Il Governo Nobile Governo all'uso Toscano Rosso IGT 2016 | dl Fr. 6.50
Selezione Fellini
Intensiv | aromareich | Konfitüre | rote Beerenfrüchte | Erdbeere
Pflaume | reife Kirsche | diskrete Röstnoten

Cordon bleu
gefüllt mit Schinken | Greyerzer vom Schwein (pork) 29.50
Bärlauchkartoffeln | Spargel vom Kalb (veal) 39.50
*Breaded escalope | filled with ham and Swiss „Greyerzer“ cheese
wild garlic potatoes | asparagus*

Weinempfehlung:

SELEZIONE FELLINI 2014 **Amanero** Rosso Terre Siciliane IGP | dl Fr. 9.50
Weicher Antrunk | Eichenholz- und Röstaromen | Brombeere | Pflaume | weich | langer Abgang
Ausbau in Barrique: 12 Monate

Spaghetti „al Aaglio“ 19.50
mit Knoblauch | Peperoncini und Olivenöl
Spaghetti with | garlic | hot pepper and olive oil

Spaghetti mit Pilzen und Pouletbruststreifen 25.50
Knoblauch | Peperoncini und Olivenöl
Spaghetti with garlic | hot pepper | olive oil | mushrooms | chicken stripes

Weinempfehlung:

SELEZIONE FELLINI 2014 Ripasso,
Valpolicella DOC Classico Superiore dl Fr. 6.70
Vom herrlich gehaltvollen Bukett bis zum aromatisch langen Finale zieht dieser
legendäre Ripasso alle in seinen Bann!
Angenehme Gerbstoffe | langer Abgang | Dörrfrüchte | Röstaromen

NOA - Noah of Areni 2015 Areni Reserve dl Fr. 9.90
Aromatisch | frisch | saftig | nachhaltig | fruchtig | aromareich

Gluschtiges zum Wein

Spaghetti „Gambas al Aglio“ 27.50
Crevetten | Knoblauch | Peperoncini | Olivenöl
Spaghetti with shrimps | garlic | hot pepper and olive oil

Weinempfehlung:

Baronessa Bettina 2016 Roero Arneis DOCG | dl Fr. 6.20

Weicher Antrunk | milde erfrischende Säure | erinnert an Muskat und Blumen
voluminös, geschmeidig

Bärlauchgnocchi 23.50
Olivenöl | Bärlauchpesto | frischer Bärlauch
Gnocchi with olive oil | wild garlic pesto | fresh wild garlic

Weinempfehlung:

Barbera d'Alba 2016, Barbera d'Alba DOC | dl Fr. 6.50

Typischer Barbera | perfekt zur italienischen Küche - passt herrlich zu Pastagerichten!

Dieser Barbera d'Alba kommt aus dem renommierten und mehrfach prämierten
Familienbetrieb Sartirano Figli.

Das kräftige Kirschröt wird untermalt von vollfruchtigen Johannisbeeren und Kirschennoten.

Weicher Antrunk | erfrischende Säure | angenehme Gerbstoffe | typisch | Kirschen | Pflaume

Frischpasta - Pastamanufaktur „Safran“ Luzern

Frühlings-Ravioli 25.50
mit Spargelfüllung | Olivenöl | Basilikumpesto
Ravioli filled with asparagus | olive oil | basil pesto

Weinempfehlungen:

SELEZIONE FELLINI IL GOVERNO NOBILE BIANCO 2016 dl Fr. 6.10

Weicher Antrunk | schönes Volumen | ausgewogene frische Säurestruktur |
aromatisch | floral | Steinobst | Dörraprikose

Gebratenes Aubergine-Schnitzel 19.50
gefüllt mit Greyerzer | Bärlauchkartoffeln
Aubergine | filled with Swiss „Greyerzer“ cheese | wild garlic potatoes

Weinempfehlung:

HEREDAD DE PEÑALOSA 2016 | Rias Baixas DO Albariño dl Fr. 6.30

Frischer Geschmack | elegant | harmonisch | helle Steinfrüchte | Apfelnote | floral

Dessert

Lauwarmer Schoggiuchen mit Rahm
mit Vanilleglace 8.50
12.00
Chocolate cake | with cream | optionally with vanille ice cream

Lauwarmes Apfel-Tartelette mit Rahm 7.00
mit Glace nach Wahl 10.50
Apple pie | with cream | optionally with ice cream

Crema Catalana 9.50
Spanish flan

Frische Erdbeeren 9.50
Fresh strawberries + Rahm / whipped cream + 1.50

Coupe Romanoff 12.50
Frische Erdbeeren | Vanilleglace | Rahm
Fresh strawberries | vanilla ice cream | whipped cream

Weinempfehlung:

Speri Recioto 2013 La Roggia della Valpolicella DOCG Classico 5 cl Fr. 5.50
Weicher süsser Antrunk | aromareich | Dörrfruchtnoten und Eichenholz
weiche Tannine | langer Abgang