

Gästehinweis

Allergene

A	→ Sesam	I	→ Fisch
B	→ Erdnüsse	J	→ Lupinen
C	→ Eier	K	→ Weichtiere
D	→ Schalenfrüchte	L	→ Milch & Laktose
E	→ Sellerie	M	→ Senf
F	→ Soja	O	→ Krebstiere
G	→ Glutenhaltiges Getreide	S	→ Schwefeldioxid & Sulfite

Herkunft

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren. Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.

Preisangaben & MwSt.

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Jugendschutz

Aus Jugendschutzgründen verkaufen wir kein Bier und Wein an unter 16-Jährige und keine Spirituosen an unter 18-Jährige.

Sie planen ein Fest

Nutzen Sie unsere Infrastruktur im Mehrzweckraum oder im Restaurant al tiglio. Wir sind auch ausserhalb der Öffnungszeiten für Sie da.

Öffnungs- und Servierzeiten

Unser Restaurant al tiglio ist täglich von 09.00 bis 17.00 Uhr für Sie geöffnet. Warme Küche bieten wir von 11.30 – 13.30 Uhr. Die Snackkarte steht Ihnen von 14.00 bis 16.00 Uhr zur Verfügung.

A stylized, light green illustration of a branch with several leaves and clusters of small, round berries. The leaves are elongated and pointed, while the berries are small and round, hanging from thin stems. The entire illustration is rendered in a soft, muted green color against a white background.

Speisekarte

Herbstzeit geniessen



Vorspeise

Nüsslisalat (C, F, G, M, O, S)

Mit Speck, Ei und Croutons an unserem feinen Kürbiskerndressing

10.50

Hauptspeisen

Rehpeffer (EU) (E, G, L, S)

mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

31.50

Geschmorte Hirschbäckchen (NZ) (E, L, S)

mit Pilz-Polenta und Rotkraut

34.50

Steinpilz-Ravioli (C, G, L, S)

an Rosmarinbutter und Kürbis-Birnen-Chutney

26.00

Kürbisrisotto (C, G, L, S)

mit gerösteten Kürbiskernen und knusprigen Fetawürfeln

24.00

Knuspriges aus dem Steinofen

Pizza Margherita (F, G, L)	15.00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Pizza Salami (F, G, L)	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Pizza Prosciutto Crudo (F, G, L)	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken	

Kinderkarte

Chicken Nuggets mit Pommes frites (C, G)	12.50
Teigwaren mit Tomatensauce (C, E, G, S)	6.50
Portion Pommes frites	4.50

Snackkarte

14.00 – 16.00 Uhr

Chicken Nuggets mit Pommes frites ^(G) 19.00

Pommes frites 6.50

Salatteller mit Ei und Früchten (fragen Sie unser Servicepersonal) 17.00

Frühstück

09.00 – 10.30 Uhr

Faustbrot (fragen Sie unser Servicepersonal) 8.00

Wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung:
Vorderschinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Gruyère

Frühstück «al tiglio» (fragen Sie unser Servicepersonal) 10.50

Aufschnitt, Käse, Konfitüre, Ruchbrot, Kornbrot, Spiegelei
und einem Getränk nach Wahl

Hausgemachtes Birchermüesli ^(G, L) 5.00
mit frischen Früchten garniert

Brunch

am 1. Sonntag des Monats
09.30 bis 14.00 Uhr

Unser Brunch ist kein klassisches Buffet, sondern ein einzigartiges Genusserlebnis. Raffinierte Kompositionen werden direkt am Tisch serviert – so geniessen unsere Gäste entspannt, stilvoll und in besonderer Atmosphäre.

Kalte Köstlichkeiten auf der Etagere serviert

- Butterzopf, Buttergipfel, hausgemachte Focaccia, Ruchbrot, Kornbrot
- Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten und Schlagrahm garniert
- Frische geschnittene Früchte
- Verschiedene Konfitüren, Honig, Schokoladenaufstrich, Butter, Margarine
- Auswahl an Aufschnitt und Käse
- Rauchlachs (NO)

Warme Spezialitäten auf Tischrechaud

- Zarter Braten, Bratspeck, mediterrane Bratwürste
- Bunte Gemüsevariation
- Auswahl an Kartoffelvariationen
- Omelette und Rührei

Dessertvariation auf Schieferplatte

- Hausgemachte Köstlichkeiten: Cake, Mousse, Schnitten und frische Früchte

Getränkeauswahl

- Wasser mit/ohne CO² und Orangensaft
- Warme Getränke nach Wahl à discrétion (Kaffee, Schoggi, Ovomaltine, Tee)

Preis pro Person	36.50
Kinder 6 – 12 Jahre	21.50
Kinder bis 5 Jahre	kostenlos

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

A stylized, light green illustration of a branch with several leaves and clusters of small, round berries. The branch enters from the top center and curves downwards and to the right. There are three main leaves: a large, rounded one on the left, a long, narrow one in the center, and another long, narrow one on the right. At the bottom left and bottom right, there are clusters of small, round berries hanging from the branch. The entire illustration is rendered in a single light green color against a white background.

Getränkekarte

Kaffee, Tee & Milchgetränke

Kaffee

Kaffee Crème ^(L)	4.40
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.00
Cappuccino ^(L)	4.90
Latte Macchiato ^(L)	5.70
Schale ^(L)	4.40
Schale hell ^(L)	4.40
Kaffee Hag	4.40
Kaffee Luz	6.70
Kaffee corretto Grappa	6.70

Tee

Schwarztee, Kamille, Pfefferminze, Verbena, Lindenblüte, Grüntee, Hagenbutten, Zitronen-Ingwer	4.00
--	------

Milchgetränke

Milch	kalt/warm	4.00
Caotina ^(L)	kalt/warm	4.40
Ovomaltine ^(G, L)	kalt/warm	4.40

Alle Milchgetränke servieren wir auch laktosefrei

Mineral, Süssgetränke & Bier

Mineral

Elmer mit CO ²	33cl	3.90
Elmer ohne CO ²	33cl	3.90
Elmer mit CO ²	100cl	8.50
Elmer ohne CO ²	100cl	8.50

Hahnenwasser kostet 3.00 pro Person und ist à discrétion erhältlich.
Der Höchstbetrag pro Tisch beträgt max. 8.00

Süssgetränke

Sinalco Original	30cl	4.40
Sinalco Cola	30cl	4.40
Sinalco Cola Zero	30cl	4.40
Rivella Rot ^(L)	33cl	4.40
Rivella Blau ^(L)	33cl	4.40
Eistee Lemon	33cl	4.40
Red Bull	25cl	3.90
Red Bull Sugarfree	25cl	3.90
Gazosa 1883 Limone	35cl	5.20
Gazosa 1883 Mandarino	35cl	5.20
Himbeersirup	20cl	1.70

Biere

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb ^(G)	4.8% Vol.	33cl	4.70
Appenzeller Quöllfrisch alkoholfrei ^(G)	0.0% Vol.	33cl	4.70
Calanda Radler Zitrone ^(G, S)	2.0% Vol.	33cl	4.70

Wein & Spirituosen

Weisswein

Senza Parole Bianco di Chieti ^(S)

12.0% Vol.

10cl

7.20

75cl

36.00

Amabile Abruzzan IGP

Ein leichter, fruchtiger Weisswein mit exotischem Duft nach Ananas, reifem Pfirsich und etwas Vanille. Am Gaumen animierend und fruchtbetont - ein vielseitiger Allrounder.

Roséwein

Senza Parole Rosato ^(S)

12.0% Vol.

7.20

36.00

Amabile Abruzzan IGP

Ein frischer, fruchtiger, lieblicher Wein mit intensivem Himbeerrosa, süßem Anstrich und ausgeprägten Aromen von roten Beeren, Erdbeermarmelade, Zitrus und etwas Minze.

Rotwein

Senza Parole Primitivo Rosso ^(S)

14.0% Vol.

7.20

36.00

Amabile Salento Puglia IGP

Ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, intensiven Aromen nach Brombeere und Unterholz, füllig mit einer gefälligen Restsüße und elegantem Abgang.

Spirituosen

Campari Soda

25.0% Vol.

4cl

9.50

Campari Orange

25.0% Vol.

4cl

9.50

Aperol Spritz ^(S)

11.0% Vol.

15cl

9.50

Hugo ^(S)

11.0% Vol.

15cl

9.50

Paesanella Grappa Amarone

40.0% Vol.

2cl

5.20

Distillerie Willisau Zwetschgen

40.0% Vol.

2cl

5.20