



## Inhaltsverzeichnis

● Salate.....	1
● Suppen.....	2
● Snacks.....	2
● Favourites.....	3
● Flammkuchen.....	4
● Dolci.....	5
● Glacés.....	6
● Sorbets.....	6
● Apéro Drinks.....	7
● Dry Cocktails.....	7
● Medium Cocktails.....	8
● Tropical and Fancy Cocktails.....	9
● After Dinner Cocktails.....	10
● Sours.....	11
● Longdrinks.....	12
● Alkoholfreie Cocktails.....	13
● Apéritif.....	14
● Bitter - Kräuter.....	14
● Portwein.....	15
● Sherry.....	15
● Anis.....	15
● Vodka.....	16
● Gin.....	16
● Tequila.....	16
● Rum.....	17
● Grappa.....	18
● Cognac, Armagnac, Brandy.....	19
● Obstbrand.....	19
● Champagner, Prosecco & Moscato.....	21
● Bier.....	22
● Alkoholfreie Getränke.....	23
● Heissgetränke.....	24
● Tee.....	24

Von 11:00 bis 22:00 Uhr

● Salate

Caesar Salad mit Luzerner Hartkäse, hausgemachte Röstbrotwürfel,  
eingelegte Sardellen & Caesar-Dressing 16.00

Caesar salad with Lucerne hard cheese, homemade croutons  
pickled anchovies & caesar-dressing

**mit Schweizer Poulet Streifen** +6.00

*with slices of Swiss chicken*

Saisonaler Marktsalat mit regionalen Blattsalaten 11.00

Seasonal market salad with leaf salads from the region

**mit gerösteten Kernen, Sprossen und Croûtons** +2.00

*with roasted seeds, sprouts and croutons*




Herkunft: Rind (CH) Kalb (CH), Poulet (CH)  
Speck (CH) Schinken (CH/IT)


Origin: beef (CH) veal (CH), chicken (CH)  
bacon (CH) ham (CH/IT)

Herkunft: Forelle (CH)

Origin: trout (CH)

## ● Suppen

**Tomatencrèmesuppe, frischer Basilikum, Bourbon-Vanilleschaum**  10.00  
Tomato cream soup, fresh basil, bourbon-vanilla foam

**Zitronengras-Kokossuppe mit Chilli, Ingwer und Tomatencrostini**  11.00  
Lemongrass-coconut soup with chili, ginger and tomato crostini

## ● Snacks

**Innerschwizer Apéro-Plättli**  
**Tagesangebot an Schweizer Trockenfleisch und Käseraritäten** 24.00  
Central Swiss apero platter  
Daily offer of dried Swiss meat and cheese rarities

**Appetizer** je/each  
Appetizer 6.00

**Marinierte griechische Oliven**   
Marinated greek olives

**Melonenkugeln mit Basilikumpesto und Luzerner Trockenfleisch**  
Melon balls with basil pesto and Lucerne dried meat

**Geräucherte Forelle mit grünem Apfel**  
Smoked trout with green apple

**In Schweizer Rapsöl eingelegte Zucchini mit Frischkäse**   
Pickled zucchini in Swiss rapeseed oil with cream cheese

**Bündner Salsiz mit mixed Pickles**  
Grison „Salsiz“ with mixed pickles

## ● Favourites

<b>Club Sandwich mit Pouletbrust</b> <b>Krossem Speck, Spiegelei, Tomate, Eisbergsalat und Pommes Frites</b> Club sandwich with chicken breast crispy bacon, fried egg, tomato, iceberg lettuce & French fries	26.00
<b>BBQ Burger „Luce“ mit 180g Schweizer Rindfleisch</b> <b>BBQ Sauce, Speck, Tomate, Gurke, geröstete Zwiebeln</b> <b>Cole Slaw und Pommes Frites</b> BBQ Burger "Luce" with 180g Swiss beef BBQ sauce, bacon, tomato, cucumber, fried onions, coleslaw & French fries	23.00
<b>Wahlweise mit Bergkäse</b> <i>Optional with mountain cheese</i>	+3.00
 <b>Kichererbsen-Süsskartoffeln-Curry</b> <b>mit frischem Gemüse, Koriander und hausgemachtem Naanbrot</b> Chickpeas-sweet potato-curry with fresh vegetables, coriander and homemade naan bread	19.00
 <b>Gnocchi mit Ochsenherztomaten</b> <b>Pinienkerne, Rucola und Luzerner Hartkäse</b> Gnocchi with "ox heart" tomatoes pine nuts, rocket salad and hard cheese from Lucerne	27.00
<b>Nidwaldner Entrecôte mit Rucola, Jus und Süsskartoffel-Pommes</b> Entrecote from Nidwalden with rocket, jus and sweet potato fries	50.00

## ● Flammkuchen

Flammkuchen "LUCE" 21.00

Crème fraîche, Rohschinken, Knoblauch, Bergkäse und Rucola

Tarte flambée "LUCE"

with sour cream, raw ham, garlic, mountain cheese and rocket salad

Flammkuchen „Klassisch“ 17.00

Crème fraîche, Speck und Frühlingszwiebeln

Tarte flambée "Classic"

with sour cream, bacon and spring onions

Flammkuchen "Easy" 23.00

Crème fraîche, Poulet, Cipolotti und Basilikumpesto

Tarte flambée "Easy"

with sour cream, chicken, spring onions and basil pesto

Flammkuchen "Veggie"  18.00

Crème fraîche, saisonales Grillgemüse, Oliven und Basilikumpesto

Tarte flambée "Veggie"

with sour cream, grilled vegetables, olives and basil pesto

● Dolci

**Mangosalat mit rosa Pfeffer und Joghurt** 12.00  
Mango salad with rose pepper and yoghurt

**Crème Brûlée** 10.00  
Creme brulee

**Espresso mit etwas Süssem** 7.00  
Espresso with something sweet

Alle unsere delizösen Glacés wurden von unserer Pâtisserie  
mit viel Sorgfalt und Leidenschaft für Sie zubereitet  
All our delicious ice creams were made by our patisserie with great care and passion

## ● Glacés

<b>Erdbeere</b> Strawberry	<b>Kugel</b> Scoop	4.00
<b>Vanille</b> Vanilla		4.00
<b>Schokolade</b> Chocolate		4.00

## ● Sorbets

<b>Himbeer</b> Raspberry		4.00
<b>Mango</b> Mango		4.00
<b>Mandarine</b> Mandarin		4.00

<b>Toppings</b>		<b>je/each</b>
<b>Rahm, Schoggiknusperstreusel, Gummibären, Erdbeer-, Schoggi-, Caramel-Sauce, M&amp;Ms</b>		1.00
Whipped cream, crispy chocolate crumble, gummy bears, strawberry-, chocolate-, caramel-sauce, M&Ms		

**Natürlich und ganz ohne künstliche Zusatzstoffe**  
Natural and completely without artificial ingredients



## ● Apéro Drinks

**Aperol Spritz** 12.00

Aperol, Prosecco, Soda

**Hugo** 12.00

Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda

**Campari Milano** 12.00

Campari, Cranberrysaft, Minze, Prosecco

**Cranberry Martini** 12.00

Vermouth Bianco, Cranberrysaft, Rose's Lime Juice

**Negroni** 15.00

Gin, Vermouth Rosso, Campari

## ● Dry Cocktails

**Martini Cocktail** 15.00

Gin, Vermouth Extra Dry, Olive, Lemon Twist

**Vodkatini** 15.00

Vodka, Vermouth Extra Dry, Olive, Lemon Twist

**Manhattan** 15.00

Canadian Whisky, Vermouth Rosso und Extra Dry, Angostura

**Old Fashioned** 15.00

Bourbon Whiskey, Würfelzucker, Angostura, Soda

## ● Medium Cocktails

<b>Cosmopolitan</b>	15.00
Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	
<b>Gimlet</b>	12.00
Gin, Lime Juice Cordial	
<b>Hemingway Special</b>	15.00
Rum, Maraschino Likör, Limettensaft, Grapefruitsaft	
<b>Red Lion</b>	15.00
Gin, Grand Marnier, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	

## ● Tropical and Fancy Cocktails

<b>Caipirinha</b>	16.00
Cachaca 5 l, Limette, brauner Zucker	
<b>Mojito</b>	16.00
Rum, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda	
<b>Hurricane</b>	16.00
Rum hell & dunkel, Maracujasirup, Limette, Lime Juice, Ananassaft	
<b>Sex on the Beach</b>	16.00
Vodka, Apricot Brandy, Orangensaft, Cranberrysaft	
<b>Bahama Mama</b>	16.00
Rum hell & dunkel, Malibu, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
<b>Planter's Punch</b>	17.00
Rum hell & dunkel, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Muskat	
<b>Mai Tai</b>	17.00
Meyer's & Coruba Rum, Red Orange, Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft	
<b>Zombie</b>	17.00
Rum hell & dunkel, Meyer's Rum, Maraschino Likör, Apricot Brandy, Ananassaft, Lime Juice Cordial, Limettensaft	
<b>Long Island Iced Tea</b>	18.00
Gin, Rum, Tequila, Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola	
<b>Piña Colada</b>	16.00
Rum, Kokossirup, Rahm, Ananassaft	

## ● After Dinner Cocktails

<b>Gin Alexander</b>	14.00
Gin, Crème de Cacao weiss, Rahm, Muskat	
<b>White Russian</b>	14.00
Vodka, Kahlúa, Rahm	
<b>Golden Cadillac</b>	14.00
Crème de Cacao weiss, Galliano, Orangensaft, Rahm	
<b>Godfather</b>	14.00
J&B Scotch Whisky, Amaretto	
<b>Godmother</b>	14.00
Vodka, Amaretto	
<b>Rusty Nail</b>	15.00
J&B Scotch Whisky, Drambuie	

## ● Sours

<b>Aperol Sour</b>	15.00
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft	
<b>Amaretto Sour</b>	15.00
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	
<b>Whiskey Sour</b>	15.00
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Gin Sour</b>	15.00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Rum Sour</b>	15.00
Rum, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Alle Sours sind auch als Fizzes erhältlich</b>	15.00
All sours are also available as Fizzers	

## ● Longdrinks

<b>Moscow Mule</b>	13.00
Vodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke	
<b>Cuba Libre</b>	13.00
Rum, Coca Cola, Limette	
<b>Horses Neck</b>	13.00
Bourbon, Ginger Ale, Angostura, Zitronenzeste	
<b>El Diablo</b>	13.00
Tequila, Crème de Cassis, Ginger Ale, Limette	
<b>Bloody Mary</b>	13.00
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze	

## ● Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b>	11.00
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	
<b>Mosquito</b>	11.00
Limette, Minze, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda	
<b>Goldfinger</b>	11.00
Passionsfruchtsaft, Passionsfruchtsirup, Zitronensaft, Bitter Lemon	
<b>Amazonas</b>	11.00
Orangen-, Passionsfrucht-, Ananassaft, Maracujasirup, Zitronensaft	
<b>Coconut Lips</b>	11.00
Ananassaft, Himbeersirup, Kokossirup, Rahm	
<b>Virgin Colada</b>	11.00
Ananassaft, Kokossirup, Rahm	
<b>Sanbitter Cup</b>	11.00
Orangensaft, Passionsfruchtsaft, Erdbeersirup, Sanbitter	

## ● Apéritif

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	4cl	15%	8.00
Lillet	4cl	17%	8.00
Campari	4cl	23%	9.00
Cynar	4cl	16%	8.00
Aperol	4cl	11%	8.50

## ● Bitter - Kräuter

Amaro Nonino Quintessentia	4cl	35%	8.00
Averna	4cl	29%	9.00
Ramazzotti	4cl	30%	9.00
Fernet Branca	4cl	39%	8.00
Appenzeller Alpenbitter	4cl	29%	9.00
Jägermeister	4cl	35%	8.00
Underberg	2cl	44%	6.00



## ● Portwein

Graham's Fine White Port	5cl	19%	8.00
Graham's Port Six Grapes	5cl	20%	8.50
Taylor`s 10	5cl	20%	10.00
Taylor`s 20	5cl	20%	16.00
Taylor`s 30	5cl	20%	28.00

## ● Sherry

Sandemann Medium Dry	5cl	15%	7.00
----------------------	-----	-----	------

## ● Anis

Pastis 5l	4cl	45%	8.50
Pernod	4cl	40%	8.50
Kübler Neuchâtel Absinth	4cl	55%	8.50
Ouzo 12	4cl	38%	8.00

## ● Vodka

Absolut Vodka	Schweden	4cl	40%	9.00
Xellent Vodka	Schweiz	4cl	40%	11.00
Russian Standard	Russland	4cl	40%	9.00
Grey Goose	Frankreich	4cl	40%	13.00

## ● Gin

Bombay Sapphire Gin	Grossbritannien	4cl	40%	9.00
Tanqueray Ten Gin	England	4cl	47.3%	13.50
Hendrick's Gin	Schottland	4cl	41.4%	12.00
Monkey 47 Gin	Deutschland	4cl	47%	16.00

## ● Tequila

Jose Cuervo Silver	Mexiko	4cl	38%	9.00
Jose Cuervo Reposado	Mexiko	4cl	38%	9.00
Tequila Reserva 1800 Añejo	Mexiko	4cl	38%	14.00

Filler nach Wahl / Filler of your choice 4.90

## ● Rum

Angostura 1824 12 Años	Trinidad & Tobago	4cl	40%	12.00
Captain Morgan Spiced Gold	Jamaica	4cl	35%	9.00
Myers`s	Jamaica	4cl	40%	9.00
Coruba	Jamaica	4cl	74%	12.00
Havana Club Añejo 3 Años	Kuba	4cl	40%	9.00
Havana Club Añejo Reserva	Kuba	4cl	40%	9.00
Havana Club Añejo 7 Años	Kuba	4cl	40%	12.00
Plantation 20 <sup>th</sup> Anniversary	Barbados	4cl	40%	13.00
Santiago de Cuba 20 Años	Kuba	4cl	40%	19.00
Cubaney XO 1988	Dom. Republik	4cl	38%	15.00

Filler nach Wahl / Filler of your choice 4.90

## ● Whisk(e)y

Bitte fragen Sie nach der Whiskeykarte, um unser umfangreiches Angebot an Whiskeys kennen zu lernen.

Please ask for the whiskey menu to learn more about our whiskey assortment.

## ● Grappa

Nonino Il Merlot	2cl	41%	9.00
Nonino Lo Chardonnay	2cl	41%	9.00
Nonino Di Ribolla	2cl	45%	12.00
Nonino Di Fragolino	2cl	45%	12.00
Nonino Di Verduzzo	2cl	45%	12.00
Nonino Di Picolit	2cl	50%	13.00
Nonino Vendemmia	2cl	40%	10.00
Nonino Vendemmia barrique	2cl	41%	10.00
Nonino 41° Tradizione	2cl	41%	8.00
Tasca d'Almerita Rosso Del Conte	2cl	43%	12.00
Antinori Di Tignanello	2cl	42%	11.00
Etter Ticino Merlot	2cl	41%	11.00
Ambrata Riserva Barrique, Romano Levi	2cl	50%	18.00
Moscato d'Asti, Romano Levi	2cl	40%	12.00
Bottega Privata Barricata	2cl	44%	10.00
Berta Bric del Gaian (Moscato d'Asti)	2cl	44%	14.00
Berta Tre Soli Tre (Nebbiolo)	2cl	44%	14.00
Berta Magia (Barbera, Malvasia)	2cl	44%	18.00
Sassicaia	2cl	42%	13.00

## ● Cognac, Armagnac, Brandy

Torres 20 Imperial Brandy	2cl	40%	10.00
Torres Jaime I	2cl	38%	12.00
Brandy Vecchia Romagna	4cl	38%	8.00
Rémy Martin VSOP	2cl	40%	9.00
Rémy Martin XO	2cl	40%	16.00
Hennessy Fine de Cognac	2cl	40%	9.00
Hennessy XO	2cl	40%	18.00
Hennessy Paradis Extra	2cl	40%	24.00
Meukow XO	2cl	40%	16.00
Meukow Vanilla	2cl	40%	8.00
Grand Armagnac	2cl	40%	10.00

## ● Obstbrand

### Brunner Edeldestillate

Berner Rosen Apfel	2cl	40%	10.00
Sauerkirsche	2cl	40%	9.00
Pflaume	2cl	40%	10.00
Williams Birne	2cl	40%	9.50

## Dettling

Honigkirschlikör	2cl	33%	8.00
Schwarze Bergkirsche	2cl	40%	8.00
Kirschwasser Reserve	2cl	41%	12.00

## Fassbind

Mirabelle Sélection Prestige	2cl	43%	10.00
Apricot Sélection Prestige	2cl	43%	11.00
Walderdbeergeist	2cl	43%	16.00
Wildkirsche Reserve	2cl	43%	16.00

## Studer

Vieille Prune	2cl	43%	9.00
---------------	-----	-----	------

## Kunz, Maienfeld

Sommertraum Erdbeerbrand	2cl	27%	12.00
Cox Orange	2cl	45%	7.00

## Calvados

Calvados Morin Père & Fils	2cl	40%	7.00
Calvados Boulard Grande Solage	2cl	40%	8.00
Calvados Château du Breuil 15Ans d`Age	2cl	41%	14.00

## ● Champagner, Prosecco & Moscato

Canard Duchêne Cuvée Brut	0.75l	86.00
	0.10l	15.00
"LUCE" Spumante	0.75l	59.00
	0.10l	8.50
Asti Cuvée Platinum Millesimato 2009	0.75l	63.00
Gancia		

Für weitere Champagner und Schaumweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.  
For more champagne and sparkling wines please ask for the wine menu.

## ● Wein / Wine

Unser Servicemitarbeiter präsentiert Ihnen gerne die aktuellen Weine im Offenausschank oder werfen Sie einen Blick in unsere umfangreiche Weinkarte.  
Our staff will present you the wines by the glass or please ask for our wine menu.

## ● Bier

### Offenbier

Eichhof Braugold	0.30l	5.80
Eichhof Braugold	0.50l	7.90
Panaché	0.30l	5.80
Panaché	0.50l	7.90
Ittinger Amber	0.25l	5.50
Ittinger Amber	0.40l	7.20

### Flaschenbier

Eichhof Bügelbräu	0.40l	6.90
Heineken	0.33l	6.90
Erdinger Weissbier Hell	0.50l	7.90
Erdinger Weissbier Dunkel	0.50l	7.90

### Alkoholfreie Biere

Clausthaler alkoholfrei	0.33l	6.90
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0.50l	7.90



## ● Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino, Aqua Panna	0.50l	6.80
Henniez, mit und ohne Kohlensäure	1.00l	12.00
Coca Cola / Light / Zero	0.33l	4.90
Sprite	0.33l	4.90
Fanta	0.33l	4.90
Rivella rot / blau / grün	0.33l	4.90
Chaya Alp Ice Tea	0.50l	5.90
Apfelschorle	0.33l	4.90
Ramseier Süssmost	0.33l	4.90
Granini Fruchtsäfte	0.20l	4.90
Orange, Ananas, Tomate, Fruchtcocktail		
Frisch gepresster Orangensaft	0.30l	8.50
Red Bull	0.25l	7.50
San Bitter	0.20l	4.90
Kinley Tonic Water	0.20l	4.90
Thomas Henry Flavoured Waters	0.20l	4.90
Tonic Water		
Bitter Lemon		
Ginger Ale		
Spicy Ginger		
Mystic Mango		

## ● Heissgetränke

Kaffee Crème	5.40
Espresso	5.40
Doppelter Espresso	7.00
Ristretto	5.40
Cappuccino	5.90
Latte Macchiato	6.50
Milchkaffee	5.90
Kalte / Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.40
Irish Coffee	12.00

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Lactosefreier- oder Sojamilch,  
sowie koffeinfrei erhältlich.

## ● Tee

<b>Kännchen</b>	6.90
Pot	
English Breakfast Tea	Spring Darjeeling
Jasmine Tea	Pai Mu Tan Silver
Morgentau	Green Dragon
Lemon Grass	Vanilla Rooibos
Fruity Camomile	Cream Orange
Get the Power	Refreshing Mint
Verveine	Bergkräuter

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen MwSt und Service  
All prices in Swiss Francs, taxes and service included