

Grüezi ide Tuube

Hearty welcome



Wir kochen für Sie täglich und frisch «Grossmutter Gerichte» nach alten Original-Rezepten. Beliebt sind unsere Luzerner Klassiker bei Einheimischen wie Touristen gleichermassen.

Unsere Produkte sind frisch, unsere Partner kompetent, unser Angebot hausgemacht und regional, Das Lammfleisch stammt von den Urner Alpen, der Kaffee aus Ebikon, die Schokolade aus Root. «Härkonft met Härzbluet» ist für uns nicht bloss ein Motto, sondern Teil der DNA.

Im Namen unseres ganzen Teams heissen wir Sie herzlich willkommen im Wirtshaus Taube.

Öpis Feins för di chauti Johresziit? Üse Chochichef empfiehlt...

Vorschpiise

Sellerie-Öpfusoppe met Streife vom Heublumemeschenke 10.80

Sellerie-Apfelsuppe mit Streifen von Heublumenschinken
Celery and apple soup with strips of fresh farm ham

Hauptschpiise

Chalbsgschnätzlets anere Cognac-Pfäfferrahmsose 42.80

dezue dönni Nudle ond es Gmüesbouquet
Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Pfefferrahmsauce
dazu dünne Nudeln und ein Gemüsebouquet
Swiss veal chop on a cognac and pepper sauce,
served with thin noodles and a vegetable bouquet

Lozärner Suure Mocke 28.80

dezue Härdöpfelstock ond Fäderchoul
Luzerner Sauerbraten dazu servieren wir Kartoffelpüree und Grünkohl
Traditional Lucerne beef roast, served with mashed potatoes and kale

Rosabrotnigs Schwinsfilet 32.80

met karamellisierte Öpfu
anere Calvadosjus, dezue en cremige Rollgerschte
Rosagebratenes Schweinsfilet mit karamellisierten Äpfeln
an Calvadosjus, dazu cremiger Rollgerste
Pink roasted pork fillet on Calvados jus,
served with caramelized apples and creamy pearl barley

In Urbräu gschmorti Schwinschopfbäggli 25.80

met Schwarzworzugmües ond Härdöpfutätschli
In Urbräu geschmorte Schweinebacken
mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeltaler
Swiss braised pork ceeks in Urbräu beer,
served with black salsify and potato patties on the side

Vom Zockerbäcker

Öpfuchüechli metere Vanillglice ond Nidle 12.80

Apfelküchlein mit Vanilleeis und Schlagsahne
Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream

Tuube Charte

Usem Soppetopf

Tagessoppe 9.80

Tagessuppe
Soup of de day

Gärschtesoppe 12.80

met Kerbel-Pesto
Gerstensuppe
mit Kerbel-Pesto
Swiss barley soup
with chervil pesto

Grüenfuetter

Grüne Blattsalot met Brotwörfeli 9.80

Grüner Blattsalat (als Beilage)
mit Röstbrotwürfelchen
Green leaf lettuce (served as a side order)
with bread croutons

Gmeschte Saisonsalat 10.80

Gemischter Salat (als Beilage)
Mixed salad (served as a side order)

Fuettertrog 27.80

Verschednige Blattsalot
met abrotene aromatische Pouletbroschtschöckli
Salatschüssel
mit aromatisch gebratenen Hühnerbruststücken
Large salad bowl
with aromatic strips of roasted chicken

Vorschpiis

Urchige Buurehofteller 27.80

met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alp- ond Hobuchäs chlini Portion 17.80

Schweizer Wurst- und Trockenfleischspezialitäten
dazu Alp- und Hobelkäse (als Vorspeise oder Hauptspeise)

Swiss sausage and dried meat specialties
combined with Swiss mountain cheeses
(served on a platter, available as a starter or a main)

Ennerschwizzer Schpezialitate

Lozarner Rendshackbrote 28.80
meteme Hardopfuschtock-Seeli ond Gmues
Hausgemachter Rindshackbraten
mit Kartoffelpuree und Gemuse
Home-made meat loaf of beef
with mashed potatoes and vegetables

Chapubrogg–Roschti 26.80
Schpack, Tomate, Bargchas vode Aupchasi Urnerbode,
Schnettlauch, es Schpieguei ond vel Hardopfu
Luzerner Rosti «Kapellbrucke»
mit verschiedenen Zutaten (Speck, Tomaten, Kase, Schnittlauch,
Spiegelei und Kartoffeln)
Authentic Lucerne roesti
served with traditional toppings, including bacon, cheese,
tomato, chive and egg

Panierts Riese–Schnetzu 29.80
met frittierte Hardopfu
Paniertes Riesenschweinsschnitzel
mit Pommes Frites
Breaded giant pork schnitzel
with French fries

E riese Schweinerei 420 g 38.80
gfollt met Schenke ond rassigem Bargchas
vode Aupchasi Urnerbode
dezue ged's frittierti Hardopfu
Riesen–Cordon Bleu
mit Pommes Frites
Giant cordon-bleu
with French fries

Original Lozarner Chogalipaschtetli 100% Chalbsfleisch 37.80
met Riis ond Ruebli usem Ofe
Blatterteiggeback
mit Kalbfleisch, Reis und Ofenkarotten (Luzerner Spezialitat)
Lucerne puff pastry
with veal, rice and vegetables

Riise Chalbs-Brotworscht vom Holzen us Annetborge 200 g 25.80
oder en riise Buurebrotworscht
met Zwebelesose ond enere wahrschafte Roschti
Riesen Kalbsbratwurst oder riesen Schweinsbratwurst
mit Zwiebelsauce und Rosti
Big veal or porc bratwurst
with onion sauce and roesti

Stunggis 25.80
Eintopf met Lamm vo de Goschener Alp ond Gmues
dezue Hardopfu ond Chruter
Lammeintopf mit Lammern von der Goschener Alp
dazu Gemuse, Kartoffeln und frische Krauter (Innerschweizer Spezialitat)
Lamb stew served with vegetables,
potatoes and fresh herbs (a local specialty)

Fleischlos

Vitznauer Auplermagrone met Opfumues 24.80
Makkaroni (Teigwaren)
mit Kartoffeln, Kase und Rahm, dazu gerostete Zwiebeln und Apfelmus
Alpine macaroni
with Swiss cheese, cream, potatoes and roasted onions
served with a portion of apple sauce on the side

Choschtige Chaschueche vom Grosi 22.80
serviert met froschem Salot
Grossmutter's Kasekuchen
serviert mit frischem Salat
Grandma's Swiss cheese pie
served with a fresh salad

Usem Wasser

Chnoschperli vom Eglifilet 29.80
met Riis, Gmues und Tartar-Sauce
Knusperli vom Eglifilet (L/EST)
mit Reis, Gemuse und Sauce Tartar
Fried whitefish fillets (L/EST)
served with rice, vegetables and tartare sauce

**Fesch noch Tagesagebot, Saisongmues,
Hardopfeli ond Schnettlauchose** 32.80
Fisch nach Tagesangebot, Saisongemuse, Kartoffeln und Schnittlauchsauce
Fish of the day with vegetables, potatoes and a sauce of chives

Dessert Charte

Vom Zockerbäcker

Willisouerringli-Parfait 11.80
 met lauwarmer Waldbeeri
 Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmer Waldbeeren
 Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries

Mousse vo de Aeschbachschoggi 14.80
 met Mandlechnoschperli
 Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier mit Mandelgebäck
 Swiss chocolate mousse with an almond pastry

Lozärner Läbchueche 13.80
 metere Chogele Kaffiglace ond emene Schoggimuss
 Luzerner Lebkuchen mit einer Kugel Cafeglace und Schoggimousse
 Original Gingerbread from Luzern with cafe icecream and chocolate mousse

Loscht of Glace? Mer händ au en feini Glacechogle
 Vanill, Schogo-Brownies, Zemt, Ärdbeeri, Kaffi pro Chogle 3.80
 Zitronesorbet, Zwätschgesorbet E Portion Schlagrahm + 2.00
 Waldbeerisose + 3.50
 Beste Eissorten: Vanille, Schoko-Brownie, Zimt, Erdbeer, Kaffee, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet
 Premium ice cream: vanilla, chocolate-brownie, cinnamon, strawberry, coffee, lemonsorbet, plumsorbet

Aufpreis für zusätzliches Gedeck 10.00
 Bei uns dürfen Sie das Gericht auch teilen.
 Share your meal with an additional person for a flat-rate surcharge.
 We will be happy to give you an extra set of dishes and cutlery for it.

Deklarationen
 Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unser Egliilet kommt aus Lettland/Estland und ist MSC/ASC zertifiziert. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.
 Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
 All meat products are Swiss and our pike-perch fish is MSC / ASC certified. All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT. Wine and beer are only served to anyone 16 years or older. Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age. In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure.

Wy im Offe-Usschank

Schum-Wy

Spumante Uiuui Brut 1 dl 8.00
 Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien
 Traube Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano

Wisse

Cuvée blanche 1 dl 7.00
 Produzent Gebr. Kümmin, Freienbach, Schweiz
 Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Brunner Müller Thurgau 1 dl 7.50
 Produzent Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch, Luzern
 Traube Müller Thurgau

St. Saphorin AOC 1 dl 7.50
 Produzent Montfalcon, Lavaux, Waadtland
 Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 1 dl 7.50
 Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
 Traube Merlot

Chardonnay 1 dl 7.50
 Produzent Domaines Astruc, Pays d'Oc, Frankreich
 Traube Chardonnay

Rosé

Oeil de Perdrix Grillette Neuchâtel AOC 1 dl 7.50
 Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg, Schweiz
 Traube Pinot Noir

Rote

Pinot Noir 1 dl 7.50
 Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern
 Traube Pinot Noir

Diamant 1 dl 7.50
 Produzent Caves Saint-Valentin Sa, Sion, Wallis
 Traube Humagne Rouge

Merlot di Gudo 1 dl 7.50
 Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
 Traube Merlot

TAVOLA Rosso 1 dl 7.00
 Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien
 Traube Sangiovese

Rioja El Capitàn Reserva DOCa 1 dl 7.50
 Produzent Bodegas Burgo Viejo, Spanien
 Traube Tempranillo

Wy ide Fläsche

Schum-Wy

Spumante Uiuui Brut 7.5 dl 56.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien
Traube Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano

**Rumi Schaumwein
Flaschengärung** 7.5 dl 62.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Weissburgunder

Pol Roger Brut 7.5 dl 89.00

Produzent Pol Roger, Champagne, Frankreich
Trauben Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menuier

Wisse

US DE SCHWIIZ

Brunner Müller-Thurgau, 2018 7.5 dl 53.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Müller-Thurgau

G`mischer Satz 2016 7.5 dl 62.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Riesling, Grüner Veltliner

Riesling x Sylvaner 2016 7.5 dl 55.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Riesling x Sylvaner

Weissburgunder 2017 7.5 dl 57.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Weissburgunder

Solaris Sitenrain **Bio** 2015 7.5 dl 73.00

Produzent Bioweingut Sitenrain, Meggen, Luzern
Traube Solaris

Cuvée blanche 2016 7.5 dl 49.00

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz
Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Wannenberg Chardonnay 2016 7.5 dl 71.00

Produzent Weingut zum Sternen, Würenlingen, Aargau
Traube Chardonnay

**Petite Arvine,
Château Lichten** 2016 7.5 dl 67.00

Produzent Domaines Rouvinez, Siders, Wallis
Traube Petite Arvine

St. Saphorin AOC 2017 7.0 dl 53.00

Produzent Montfalcon, Lavaux, Waadtland
Traube Chasselas

**Merlot bianco
Chiar di Luna** 2016 7.5 dl 53.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

US EUROPA

**Grüner Veltliner Reserve
Loiserberg** 2015 7.5 dl 59.00

Produzent Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich
Traube Grüner Veltliner

Chardonnay 2015 7.5 dl 53.00

Produzent Domaines Astruc, Pays d'Oc, Frankreich
Traube Chardonnay

Bianco Sicilia 2015 7.5 dl 53.00

Produzent Palmeri, Sizilien, Italien
Traube Chardonnay

Rosé

Oeil de Perdrix 7.5 dl 53.00

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg
Traube Pinot Noir

Rote

US DE SCHWIIZ

Pinot Noir 2015 7.5 dl 53.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Pinot Noir

ScuroIntenso 2015 7.5 dl 74.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Cabernet Jura, Cabernet Dorsa

Megger Barrique 2014 7.5 dl 59.00

Produzent Weingut Letten Meggen, Luzern
Traube Pinot Noir, Garanoir

Wy ide Fläsche

Männlich Barrique 2014 7.5 dl 61.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Gamaret, Garanoir, Zweigelt

Zweigelt 2016 7.5 dl 57.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Zweigelt

Maréchal Foch **Bio** 2012 7.5 dl 75.00

Produzent Bioweingut Sitenrain, Meggen, Luzern
Traube Maréchal Foch

Merlot di Gudo 2014 7.5 dl 53.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Merlot Quattromani 2012 7.5 dl 89.00

Produzent Brivio, Delea, Galdi, Tamborini, Tessin
Traube Merlot

**Marschallgut Pinot
Noir Reserve** 2014 7.5 dl 65.00

Produzent Weinhaus Cottinelli, Chur, Bündnerland
Traube Pinot Noir

Diamant 2016 7.5 dl 53.00

Produzent Caves Saint-Valentin Sa, Sion, Wallis
Traube Humagne Rouge

Electus AOC 2011 7.5 dl 169.00

Produzent Valais Mundi, Wallis, Schweiz
Traube Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cornalin,
Diolinoir, Humagne Rouge, Merlot, Syrah

US EUROPA

**Rioja El Capitàn
Reserva DOCa** 2012 7.5 dl 53.00

Produzent Bodegas Burgo Viejo, Rioja, Spanien
Traube Tempranillo

Pintia Toro DO 2013 7.5 dl 83.00
Magnum 2013 15 dl 164.00

Produzent Bodegas y Viñedos Pintia, Ribera del Duero, Spanien
Traube Tempranillo

Loto Toscana IGT 2016 7.5 dl 81.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Palmeri Navalta IGT 2011 7.5 dl 75.00

Produzent Palmeri, Campo de Borja, Spanien
Traube Garnacha

TAVOLA Rosso 2014 7.5 dl 49.00
Magnum 2015 15 dl 94.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien
Traube Sangiovese

**Camp du Rouss
Barbera d'Asti** 2015 7.5 dl 55.00

Produzent Coppo, Piemont, Italien
Traube Barbera

Numero uno 2013 7.5 dl 102.00

Produzent Plozza, Veltlin, Italien
Traube Nebbiolo

Palmeri Blu **Bio** 2011 7.5 dl 78.00

Produzent Palmeri, Sizilien, Italien
Traube Nero di Avola, Cabernet Sauvignon,
Marcelan, Perricone

**Le Serre Nuove
dell'Ornellaia** 2015 7.5 dl 96.00

Produzent Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri/Toskana, Italien
Traube Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Contemplation
Merlot-Malbec** 2016 7.5 dl 55.00

Produzent Katarzyna Estate, Bulgarien
Traube Merlot, Malbec

Le Préjudice Mavrud 2016 7.5 dl 73.00

Produzent Katarzyna Estate, Bulgarien
Traube Mavrud

Grand Cru 2012 7.5 dl 155.00

Produzent Katarzyna Estate, Bulgarien
Traube Cabernet Sauvignon, Syrah

Getränk

Bier ond Öpfuwy

Offe ond i de Fläsche

Urbräu «euses Huusbier»	3.3 dl	5.00
Einsiedler Lager vom Fass	3 dl	5.30
	5 dl	7.00
Panaché/Light vom Fass	3 dl	5.30
	5 dl	7.00
Eichhof Alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Einsiedler Weizen	5 dl	7.50
Ramseier Suure Moscht	5 dl	7.50
naturtrüeb / alkoholfrei		

Mineralwasser ond Süessgetränk

Alles usem Fläschli

Knutwiler Mineral	5 dl	6.50
mit / ohne Kohlensäure		
Rivella Rot oder Blau	3.3 dl	5.00
Sinalco Orange Original,	3 dl	5.00
Sinalco Cola, Sinalco Cola zero		
Elmer Citro	3.3 dl	5.00
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	5.00
Ramseier Huus-Tee	5 dl	6.50
Gents Swiss Roots Tonic Water,	2 dl	5.50
Bitter Lemon, Ginger Ale		
Orangensaft Michel	2 dl	5.50
Tomatensaft Michel	2 dl	5.50
Crodino	1 dl	5.00
Red Bull	2.5 dl	6.50
Leitungswasser	pro Person	3.00

Kafi ond Warmi Getränk

Kaffee crème, Espresso		4.50
Schale		5.00
Cappuccino, Latte Macchiato,		5.50
Doppelter Espresso		
Heisse (dampferhitzt) oder kalte	3 dl	5.50
Schokolade / Ovomaltine		
Heisse (dampferhitzt) / kalte Milch	3 dl	3.90
Tee aus der Nachbarschaft - L'art du thé		4.50
(bitte fragen Sie nach unserer Teekarte)		

Kafi met Schoss

Füür ond Flamme för sälber Brönnts

us 100% Schwiizer Fröcht

Chrüter, Pflümli, Zwetschgen,	40%	4 cl	6.50
Träsch, Williams oder Kirsch			

Edelbränd

Us Hitzkirch

Brunner Teilers Birne	40%	2 cl	7.00
Brunner Gravensteiner	40%	2 cl	7.00
Brunner Saure Kirsche	40%	2 cl	7.00

Us Meggen

Sigrist Marc Reserve du Patron	40%	2 cl	7.00
Sigrist Williams Sélection l'Amour	40%	2 cl	7.00
Sigrist Pflümli Réserve du Patron	40%	2 cl	7.00

Us Gunzwil im Barrique

Hecht Vieille Apricots	40%	2 cl	7.00
Hecht Berner Rosenapfelbrand	40%	2 cl	7.00
Hecht Vieille Prune	40%	2 cl	7.00

Usem Tessin

Grappa La Bionda /	40%	2 cl	7.00
La Bruna Delea			

Apéro ond Spirituose

Campari	23%	4 cl	7.00
Cinzano Bianco	15%	4 cl	7.00
Skyy Vodka	40%	4 cl	7.00
Bulldog Gin	40%	4 cl	7.00
Appelton Estate Signature	40%	4 cl	7.00
Blend Jamaika			
Whisky William Lawson's	40%	4 cl	7.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2 cl	7.00
Ricard	45%	4 cl	7.00
Baileys	17%	4 cl	7.00
Appenzeller	29%	4 cl	7.00
Aperol Spritz		2 dl	9.00
Hugo		2 dl	9.00