

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.

Spargleziit

Vorschpiise

Dallewiler Geisechäs ufemne Spargel-Ärdbeerisalat und grüne Pfeffer 16.80

Dallenwiler Ziegenfrischkäse auf einem Spargel-Erdbeersalat mit grünem Pfeffer

Swiss goat cheese on a bed of asparagus and strawberry salad, flavored with a touch of green pepper

Sparglecremsoppe met grösteti Brotcroutons 10.80

Spargelcremesuppe mit gerösteten Brotcroutons

Cream of asparagus soup with roasted bread croutons

Hauptschpiise

Portion grüeni und wiisi Spargle

met Frühlingshärdöpfu ond Hollondaise Sose

Portion grüne und weisse Spargel mit Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise

A portion of green and white asparagus, with potatoes and Sauce Hollandaise on the side

Kleine Portion / Small portion: 250g 19.80

Grosse Portion / Large portion: 500g 29.80

Mit zusätzlich / Add:

Heublumenschinken / Fresh farm ham 50 g 9.80

Paniertes Innerschweizer Schweinsschnitzel / Breaded Swiss pork schnitzel 12.80

Fisch nach Tagesangebot / Fresh fish of the day 16.80

Hörnli-Spargle-Uflauf met Urnerbode Alpchäs 24.80

Hörnli-Spargel-Auflauf mit Urnerboden Alpkäse

Macaroni and asparagus bake with Swiss mountain cheese

Bärlauchnudle met Spargleragu ond Schwizer Pouletbroscht 29.80

Bärlauchnudeln mit einem Spargelragout und Schweizer Pouletbrust

Wild garlic noodles with asparagus ragout and Swiss chicken breast

Innerschwiizer Chalbsstik met Thymian-Sänfkroschte 48.80

Innerschweizer Kalbssteak mit Thymian-Senfkruste, gebratenem grünen Spargel und Kernser Bandnudeln

Swiss veal steak with a thyme and mustard crust, served with green asparagus and thick noodles on the side

Vom Zockerbäcker

Rhabarbere em Ofe geschmort metemne Mandlküechli und Vanillglace 11.80

Rhabarber im Ofen geschmort mit einem Mandelkuchlein und Vanilleglace

Oven-roasted rhubarb with almond cake and vanilla ice cream

Tuube Charte

Usem Soppetopf

Tagessoppe 9.80
Tagessuppe
Soup of de day

Chreftigi Rendsbouillon 12.80
met Flädli ond Schnettlauch
Kräftige Rindsbouillon
mit Eierkuchenstreifen und Schnittlauch
Hearty beef broth
with fine pancake shreds and chive

Grüenfuetter

Grüne Blattsalot met Brotwürfeli 9.80
Grüner Blattsalat (als Beilage)
mit Röstbrotwürfelchen
Green leaf lettuce (served as a side order)
with bread croutons

Gmeschte Saisonsalot 10.80
Gemischter Salat (als Beilage)
Mixed salad (served as a side order)

Fuettertrog 15.80
Bont gmeschti Solotschössle met husgmachter Solotsauce
Bunte gemischte Salatschüssel an hausgemachter Salatsauce
Mixed salad bowl on a home-made dressing, on its own for
Mit zusätzlich geraffelttem Urnerboden Alpkäse und gehacktem Ei 10.00
add grated Alpine cheese and a chopped egg
Mit zusätzlich aromatisch gebratene Pouletbrust 12.00
add aromatic, roasted chicken breast

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)

Ennerschwüizer Schpezialitäre

Lozärner Rendshackbrote 28.80
meteme Härdöpfuschtock-Seeli ond Gmües

Hausgemachter Rindshackbraten
mit Kartoffelpürée und Gemüse

Home-made meat loaf of beef
with mashed potatoes and vegetables

~~~~~  
**Chapubrogg–Röschti** 26.80

Schpäck, Tomate, Bärgchäs vode Aupchäsi Urnerbode,  
Schnettlauch, es Schpieguei ond vel Härdöpfu

Luzerner Rösti «Kapellbrücke»  
mit verschiedenen Zutaten (Speck, Tomaten, Käse, 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 Härdöpfu

Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites

Breaded giant pork schnitzel with French fries

~~~~~  
**E riese Schweinerei** 420 g 38.80

gföllt met Schenke ond rassigem Bärgchäs  
vode Aupchäsi Urnerbode  
dezue ged's frittierti Härdöpfu

Riesen–Cordon Bleu mit Pommes Frites

Giant cordon-bleu with French fries

~~~~~  
Original Lozärner Chögalipaschtetli 100% Chalbsfleisch 37.80
met Riis ond Rüebli usem Ofe

Blätterteiggebäck

mit Kalbfleisch, Reis und Ofenkarotten (Luzerner Spezialität)

Lucerne puff pastry

with veal, rice and vegetables

~~~~~  
**Stunggis** 25.80

**Eintopf met Lamm vo de Göschener Alp ond Gmües**

dezue Härdöpfu ond Chrüter

Lammeintopf mit Lämmern von der Göschener Alp

dazu Gemüse, Kartoffeln und frische Kräuter (Innerschweizer Spezialität)

Lamb stew served with vegetables, potatoes and fresh herbs (a local specialty)

Wägem Bruef bin ech vell iiglade, aber am liebschte han echs eigentlich bodeschtändig.  
En Chalbs-Brotworscht i de Tuube esch wörklech de Hit!!



Liebungs-gericht

«Promi-Spezial»

Damian Müller, Ständerat aus dem Kt. Luzern

**Riise Chalbs-Brotworscht vom Holzen us Ännetbörge oder en riise Buurebrotworscht**

200g 25.80

met Zwebelesose ond enere währschafte Röshti

Riesen Kalbsbratwurst oder riesen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

Big veal or porc bratwurst with onion sauce and roesti

## Fleischlos

**Vitznauer Äuplermagrone met Öpfumues**

24.80

Makkaroni (Teigwaren)

mit Kartoffeln, Käse und Rahm, dazu geröstete Zwiebeln und Apfelmus

Alpine macaroni

with Swiss cheese, cream, potatoes and roasted onions

served with a portion of apple sauce on the side

**Chöschtige Chäschueche vom Grosi**

22.80

serviert met fröschem Salot

Grossmutter's Käsekuchen serviert mit frischem Salat

Grandma's Swiss cheese pie served with a fresh salad

## Usem Wasser

**Chnoschperli vom Eglifilet**

29.80

met Riis, Gmües und Tartar-Sauce

Knusperli vom Eglifilet (L/EST) mit Reis, Gemüse und Sauce Tartar

Fried whitefish fillets (L/EST) served with rice, vegetables and tartare sauce

**Fesch noch Tagesagebot, Saisongmües, Härdöpfeli ond Schnettlauchsose**

32.80

Fisch nach Tagesangebot, Saisongemüse, Kartoffeln und Schnittlauchsauce

Fish of the day with vegetables, potatoes and a sauce of chives

# Dessert Charte

Da wärded Chindheits-  
erinnerige wach, als öb  
ech dähei am  
Chochitisch würd sitze

## Vom Zockerbäcker

### Öpfumouess met Vanillglace

Apfelmus mit Vanille-Eis  
Applesauce with vanilla ice cream



9.80

### Willisouerringli-Parfait met lauwarne Waldbeeri

Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren  
Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries

11.80

### Mousse vo de Aeschbachschoggi met Mandlechnoschperli

Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier mit Mandelgebäck  
Swiss chocolate mousse with an almond pastry

14.80

### Erdbeeri-Holonder-Türamisu

Erdbeer-Holunder-Tiramisu  
Strawberry and elderberry Tiramisu

10.80

### Loscht of Glace? Mer händ au en feini Glacechogle

Vanill, Schogo-Brownies, Joghurt, Ärdbeeri, Kaffi  
Zitronesorbet, Zwätschgesorbet

pro Chogle 3.80  
E Portion Schlagrahm + 2.00  
Waldbeerisose + 3.50

Beste Eissorten: Vanille, Schoko-Brownie, Joghurt,  
Erdbeer, Kaffee, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet

Premium ice cream:  
vanilla, chocolate-brownie, yogurt,  
strawberry, coffee, lemonsorbet, plumsorbet

### Aufpreis für zusätzliches Gedeck

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.

10.00

### Deklarationen

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unser Eglifilet 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. Kumin, 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

**Bianco Sicilia** 1 dl 7.50

Produzent Famiglia Breitschmid-Heiniger S.R.L.  
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 6.50

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

**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 Flasche

**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

**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, Gialdi, 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 43.00

Magnum 2015 15 dl 85.00

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, Marcellan, 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 |