

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.

D'Schwiiz z'Gascht i de Tuube

Vorschpiise

Schwyzter Chässoppe 10.80

Schwyzter Käsesuppe

Hearty Swiss cheese soup from canton Schwyz

Houptschpiise

Lozärner Läberetorte nocheme Originalrezäpt vo 1809 24.80 met Fruehligssolot

Luzerner Lebertorte nach einem Originalrezept aus dem Jahr 1809 mit Fruehlingssalat

Lucerne liver pie, based on the original recipe from 1809, served with a seasonal salad

Basler Laubfrösch: Met Rendshackfleisch gföliti Mangoldblätter 29.80 im Ofe gschmort, dezue Salzhärdöpfali

Basler Laubfrösche: Mit Rindhackfleisch gefüllte Mangoldblätter, im Ofen geschmort mit Salzkartoffeln

Basel-style mangold leaves filled with minced beef, stewed in the oven and served with salted potatoes

Thurgauer Kachelfleisch: Wiises Schwiinsragout 31.80 met Bärlauchnudle ond Gmües

Thurgauer Kachelfleisch: Weisses Schweinsragout mit Bärlauchnudeln und Gemües

Thurgau-style white pork ragout with wild garlic flavored noodles and vegetables

Waadtländer Pot au feu met Saucisson 25.80

Eintopf mit typischer Wurst aus dem Kanton Waadt

Vaudois pot au feu with saucisson from the canton of Vaud

Tessiner Polentaschnette beleit met Fruehligsgmües 24.80 ond ere frochtige Tomatesosse

Tessiner Polentaschnette belegt mit Fruehlingsgemües und fruchtiger Tomatensauce

Zusätzlich Gebratenes kleines Kalbssteak 120g 25.00

Zusätzlich Gebratene Pouletbrust 12.00

Ticino polenta slice decorated with spring vegetables and served on a fruity tomato sauce

Supplements: Roasted little veal steak 120g 25.00

Supplements: Roasted chicken breast 12.00

Vom Zockerbäcker

Aargauer Rüeblitorte met Nidle 10.80

Aargauer Rüeblitorte mit Schlagrahm

Aargau carrot cake with whipped cream

Tuube Charte

Usem Soppetopf

Tagessoppe 9.80
Tagessuppe
Soup of the day



Gärschtesoppe 12.80
met Kerbel-Pesto
Gerstensuppe
mit Kerbel-Pesto
Swiss barley soup
with chervil pesto

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 27.80
Verschednige Blattsalot
met abrotene aromatische Pouletbroschtschtöckli
Salatschüssel
mit aromatisch gebratenen Hühnerbruststücken
Large salad bowl
with aromatic strips of roasted chicken

Vorschpiis

Urchige Buurehofteller 27.80
met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alp- und 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 Schpezialitäte

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–Röschi** 26.80  
Schpäck, Tomate, Bärghäs 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  
gfüllt met Schenke ond rassigem Bärghäs  
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 Rüeбли usem Ofe

Blätterteiggebäck
mit Kalbfleisch, Reis und Ofenkarotten (Luzerner Spezialität)

Lucerne puff pastry
with veal, rice and vegetables

**Riise Chalbs-Brotworscht vom Holzen us Ännetbörge
oder en riise Buurebrotworscht** 200g 25.80
met Zwebelesose ond enere währschafte Röschti
Riesen Kalbsbratwurst oder riesen Schweinsbratwurst
mit Zwiebelsauce und Rösti
Big veal or porc bratwurst
with onion sauce and roesti

~~~~~  
**Stunggis** 25.80  
**Eintopf met Lamm vo de Göschener Alp ond Gmües**  
dezue Händöpfu 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)

## 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,
Händöpfeli 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

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 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 Giove 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

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 Giove 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, 2016 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 2015 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

Loto Toscana IGT 2015 7,5 dl 69.00

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

Pinot Noir 2015 7,5 dl 53.00

Produzent Villa Santo Stefano, Lucca
Traube Pinot Noir

ScuroIntenso 2015 7,5 dl 74.00

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

Wy ide Fläsche

Megger Barrique 2014 7,5 dl 59.00

Produzent Weingut Letten Meggen, Luzern
Traube Pinot Noir, Garanoir

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, 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

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, Marcellan, Perricone

Loto Toscana IGT 2014 7,5 dl 83.00

Produzent Villa Santo Stefano, Toskana, Italien
Traube Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

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 Husbier»	3.3 dl	5.00
Eichhof Lager / Panaché vom Fass	3 dl	5.30
	5 dl	7.00
Eichhof Alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Erdinger Weissbier	5 dl	7.50
Ramseier Suure Moscht naturtrüeb / alkoholfrei	5 dl	7.50

Mineralwasser ond Süessgetränk

Alles usem Fläschli

Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.50
Rivella Rot oder Blau	3.3 dl	5.00
Sinalco Orange Original, Sinalco Cola, Sinalco Cola zero	3 dl	5.00
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, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.50
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, Doppelter Espresso		5.50
Heisse (dampferhitzt) oder kalte Schokolade / Ovomaltine	3 dl	5.50
Heisse (dampferhitzt) / kalte Milch	3 dl	3.90
Tee		4.50
(bitte fragen Sie nach unserer Teekarte mit einer Auswahl von Le Art Du The)		

Kafi met Schoss

Füür ond Flamme för sälber Brönnts

us 100% Schwiizer Fröcht

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

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 / La Bruna Delea	40%	2 cl	7.00
-----------------------------------	-----	------	------

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 Blend Jamaika	40%	4 cl	7.00
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