

Grüezi ide Tuube

WIRTSCHAUS
TAUBE



Hearty welcome

Wir kochen für Sie täglich und frisch «Grossmutter's 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 aus der Schweiz, der Kaffee aus Ebikon, die Schokolade aus Root und der Tee gleich von nebenan. «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.



Apéro

Proscht

uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.00

Weingut Kilian Hunn, Deutschland

Cuvée Blanche 1 dl 7.80

Gebrüder Kümin, Freienbach

Urbräu «üses Huusbier» 3.3 dl 5.80

Tuube-Negroni 1 dl 13.50

Gin, Campari, Jsotta Rosso

Apérol Spritz 1 dl 12.50

Apérol, Soda und Spumante Pericoloso

Hugo 1 dl 12.50

Alkoholfreier Italian Spritz 1 dl 12.50

Das alkoholfreie Pendant zum Apérol, mit Swiss Mountain Spring Tonic Water

Chliini Charte ide Tuube

Öppis chalts

Urchige Buurehotteller normal/large 28.80
met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpchäs klein/small 19.80

Schweizer Trockenfleischspezialitäten
dazu Alpkäse (als Vorspeise oder Hauptspeise)

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



Bont gmeschti Salatschössle met husgmachter Salatsose 17.80

Bunt gemischte Salatschüssel an hausgemachter Salatsauce

Mixed salad bowl on a home-made dressing

Met Poulet oder Chnosperli vom Eglifilet 10.00

Mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet (PL/L/EST)

With chicken or fish fingers

Met Waldpilz 11.50

Mit Waldpilzen

With mushroom



Grüne Blattsalot met Brotwürfeli 9.80

Grüner Blattsalat (als Beilage)
mit Röstbrotwürfelchen

Green leaf lettuce (served as a side order)
with bread croutons



Gmeschte Saisonsalat 11.80

Saisonaler gemischter Salat

Seasonal mixed salad



Chliini Chartre ide Tuube

Öppis warms

Tagessoppe 10.50

Tagessuppe

Soup of the day

Chöschtige Gersauer Chäschueche 24.80

serviert met fröschem Salot

Original Gersauer Käsekuchen serviert mit frischem Salat

Original Gersauer cheese pie served with a fresh salad

Chapubrogg–Röschti 29.50

Schpäck, Tomate, Raclettechäs, Schnettlauch, es Schpieguei ond vel Händöpfu

Luzerner Rösti mit Speck, Tomaten, Raclette-Käse, Schnittlauch, Spiegelei und Kartoffeln

Authentic Lucerne roesti served with traditional toppings: bacon, cheese, tomato, chive and egg

Gmües-Röschti «Nadelwehr» 27.80

Gmües, Tomate, Raclettechäs, Schnettlauch, es Schpieguei

ond vel Händöpfu

Gemüse-Rösti «Nadelwehr» mit verschiedenen Zutaten

(Gemüse, Tomaten, Raclette-Käse, Schnittlauch, Spiegelei und Kartoffeln)

Vegetable roesti “Nadelwehr” with traditional toppings, including vegetables, tomatoes, cheese, chive, eggs and potatoes

Panierts Riese–Schnetzu 29.80

met frittierte Händöpfu

Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites

Breaded giant pork schnitzel with French fries

Stunggis 34.50

Eintopf met Schwiizer Lamm, Gmües, Händöpfu ond Chrüter

Eintopf aus Schweizer Lammfleisch

dazu Gemüse, Kartoffeln und frische Kräuter (Innerschweizer Spezialität)

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

Riise Chalbs-Brotworscht oder en riise Buurebrotworscht 200 g 27.80

met Zwebelesose ond enere währschafte Röscht

Riesen Kalbsbratwurst oder riesen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

Big veal or porc sausage with onion sauce and roesti

Vitznauer Äuplermagrone
met Öpfumues

27.50

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

