

Grüezi ide Tuube

WIRTSHAUS
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 Fleisch 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 unserer 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 Kumin, 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

En guete

Urchige Buurehofteller 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)

Chöschti Gersauer Chäschueche-Häppli 18.50

Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse

Gersauer cheese pie in perfect bites

SommerZiit

Chalti Tomatesoppe

11.50

met Limette-Crème Fresch ond Schnettlauch

Kalte Tomatensuppe mit Limetten-Crème Fraîche und Schnittlauch

Cold tomato soup with lime crème fraîche and chives



Dallewiler Geisse-Fröschchäs

19.50

met Cherrytomate ond Huusbrot

Dallenwiler Ziegen-Frischkäse mit Kirsch Tomaten und Hausbrot

Dallenwil soft goat cheese with cherry tomatoes and crispy bread



Sommerleche Südfleischsalot

normal/large 25.50

metere liechte Chrüter-Vinaigrette

klein/small 16.50

Sommerlicher Siedfleischsalat mit leichter Kräutervinaigrette

Summer meat salad with a refreshing herb dressing



Worscht-Chäs Salot anere Huussauce

23.50

met Essiggurke ond Silberzwebele

Wurst-Käse Salat an Hausdressing mit Essiggurken und Silberzwiebeln

Sausage and cheese salad with house dressing, pickles and pearl onions



Chäs Salot anere Huussauce

18.50

met Essiggurke, Silberzwebele ond Cherrytomate

Käsesalat an Hausdressing mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Kirsch Tomaten

Cheese salad with house dressing, pickles, pearl onions and cherry tomatoes



Poulet-Curry-Salot

29.50

met frische Fröcht ond eme Blattsalot

Poulet-Curry-Salat mit frischen Früchten auf Blattsalat

Chicken curry salad with fresh fruit on a leaf salad

Sommer Röschti

27.50

Röschti mit Peperonata (Peperoni, Zwebele, Tomate)
und Chäs überbache

Sommer Rösti

Rösti mit Peperonata (Paprika, Zwiebeln, Tomaten)
und Käse überbacken

Summer roesti

Roesti with peperonata (bell pepper, onion, tomato)
and gratinated cheese

«Vitello Forello»

18.50

Gegarts Chalbscarpaccio met Schwizer Rauchforelle-Sose,
Kapere ond iigleite Zwebele

«Vitello Forello»

Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce,
Kapern und eingelegten Zwiebeln

«Vitello Forello»

Cooked veal carpaccio with Swiss smoked trout sauce,
capers and pickled onions



Tuube Charte

Usem Soppetopf

Tagessoppe

10.50

Tagessuppe

Soup of the day

Grünenfuetter

Grüne Blattsalot met Brotwörfeli

10.50

Grüner Blattsalat

mit Röstbrotwürfelchen

Green leaf lettuce

with bread croutons



Gmeschte Saisonsalat

12.50

Saisonaler gemischter Salat

Seasonal mixed salad



Fuettertrog

18.80

Bont gmeschti Salotschössle met husgmachter Salot-Sose

Bunte gemischte Salatschüssel an hausgemachter Salatsauce

Mixed salad bowl on a home-made dressing

met zuesätzliche Pouletbröschthli oder Chnosperli vom Eglifilet (PL/L/EST)

10.00

mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet

with chicken or fish fingers

Vorschpiis

Urchige Buurehotteller

met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpkäse

normal/large 28.80

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)

Rendstatar

met Kapere, Zwebele ond Brioche-Toast

70 g 19.50

140 g 34.50

Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln und Brioche-Toast

Beef tartar with capers, onions and brioche toast

Ennerschwüzer Schpezialitäté

Rends-Hacktätschli

29.50

met Bratejus, frittierte Händöpfu ond Gmües

Rinds-Frikadellen mit Bratenjus, dazu Pommes Frites und Gemüse

Beef meatballs with jus and French fries and vegetables

Chapubrogg-Röshti

29.50

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

Luzerner Rösti «Kapellbrücke»
mit verschiedenen Zutaten (Speck, Tomaten, Raclette-Käse, Schnittlauch,
Spiegelei und Kartoffeln)

Authentic Lucerne roesti served with traditional toppings,
including bacon, cheese, tomato, chives, egg and potatoes

Panierts Riese-Schnetzu

29.80

met frittierte Händöpfu

Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites

Breaded giant pork schnitzel with French fries

E riese Schweinerei

360g 39.80

gföllt met Schenke ond verloffnem Alpchäs
dezue ged's frittierti Händöpfu

Riesen-Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites

Giant pork cordon-bleu with ham and cheese, served with French fries

Chalbs Cordonbleu 200g 45.80

gföllt met Truteschinke ond verloffnem Alpchäs
dezue ged`s frittierti Härdöpfu ond Gmües

Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Trutenschinken
und geschmolzenem Alpkäse, dazu Pommes Frites und Gemüse

Veal cordon bleu filled with turkey ham
and melted Alpine cheese with French fries and vegetables

Original Lozärner Chögalipaschtetli 100% Chalbsfleisch/veal 39.50
met Riis ond bontem Gmües

Blätterteiggebäck
mit Kalbfleisch, Reis und buntem Gemüse (Luzerner Spezialität)

Lucerne puff pastry
with veal, rice and vegetables (Lucerne specialty)



Stunggis 34.50

Eintopf met Schwiizer Lamm ond Gmües

dezue Härdöpfu ond Chrüter

Eintopf aus Schweizer Lammfleisch
dazu Gemüse, Kartoffeln und frische Kräuter (Innerschweizer Spezialität)

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



Riise Chalbs-Brotworscht oder en riise Buurebrotworscht 200g 27.80
met Zwebelesose ond enere währschafte Röschtli

Riesen Kalbsbratwurst oder Riesen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

Big veal or porc sausage with onion sauce and roesti



Schwiins Rahmschnetzu 29.50

met Champignons, bunti Gmües ond Nudle

Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, buntem Gemüse und Nudeln

Pork schnitzel with mushrooms, vegetables and noodles

Fleischlos

Vitznauer Äuplermagrone met Öpfumues

27.50

Äpler-Magronen (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 Gersauer Chäschueche

24.80

serviert met fröschem Salot

Original Gersauer Käsekuchen serviert mit frischem Salat

Gersauer cheese pie served with a fresh salad

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

Deklarationen/Declaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05). Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind. 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 perch filet is from the fishing area Europe (FAO 05). All our baked goods are made in Switzerland, except for those that are explicitly labeled otherwise. 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.

Dessert Charte

Riese-Meringue mit Schlagrahm	15.50
Riesen-Meringue mit Schlagrahm	
Giant Meringue with whipped cream	
chlini Portion	11.50
kleine Portion	
small portion	
met Vanill- und Äbeeriglace	7.00
mit Vanille- und Erdbeerglace	
with vanilla and strawberry ice-cream	
	
Willisouerringli-Parfait met lauwarne Waldbeeri	12.80
Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen 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 from Aeschbach chocolatiere with an almond pastry	
	
Öpfuchüechli met Vanill Glace ond Rahm	13.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm	
Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream	
	
Caramelchöpfli met Rahm ond Frücht	13.50
Karamellköpfli mit Rahm und Früchten	
Caramel pudding with whipped cream and fruit	

Sorbet mit Schuss

Hochstamm Süessmoscht Sorbe

Chogle/scoop 4.50

Hochstamm Süssmost Sorbetto

Apple cidre sorbet

Zitrone Sorbe

Chogle/scoop 4.50

Zitronen Sorbet

Lemon sorbet

Bluet-Orange Sorbe

Chogle/scoop 4.50

Blutorangen Sorbet

Blood orange sorbet

met Vieille Prune, Vodka oder Gin

4 cl 11.50

mit Vieille Prune, Vodka oder Gin

with Vieille Prune, Vodka or Gin

Loscht of Glace oder Coupe?

Mer händ au feini Glacechogle.

Zum Biispil Vanill, Schoggi, Ärdbeeri, Kaffi, Himbeeri,
Zitrone, Bluet-Orange ond Süessmost

Lust auf Eis oder einen Eisbecher?

Wir haben auch feine Eissorten, zum Beispiel Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kaffee, Himbeer,
Zitrone, Blutorange und Süssmost

Ready for ice cream?

We also offer various scoops of ice cream as vanilla, chocolate, strawberries, coffee, raspberry,
lemon, blood orange and apple cidre



Wy im Offe-Usschank

Schum-Wy

uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Müller-Thurgau, Scheurebe, Weißburgunder

Wisse

Cuvée Blanche 1 dl 7.80

Produzent Gebr. Kümmin, Freienbach, Schweiz
Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

St. Saphorin Dizerens 1 dl 8.00

Produzent J&M Dizerens, Lutry, Lavaux, Schweiz
Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 1 dl 8.20

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin, Schweiz
Traube Merlot

Grauburgunder «Junge Wilde» 1 dl 8.50

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Grauburgunder

**Chardonnay Vieilles Vignes
AOP Limoux** 1 dl 8.50

Produzent Château Martinolles, Languedoc-Roussillon,
Frankreich
Traube Chardonnay

Rosé

Killian Hunn «Junge Frische» 1 dl 8.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Spätburgunder

Rote

Merlot Ticino 1 dl 8.50

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin, Schweiz
Traube Merlot

Luzerner Seelagencuvée AOC 1 dl 9.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern, Schweiz
Traube Blaufränkisch, Zweigelt

Patù Primitivo 1 dl 7.80

Produzent Tenuta Giustini, Salento, Italien
Traube Primitivo

Macho Man Monastrell 1 dl 9.50

Produzent Casa Rojo, Jumilla, Spanien
Traube Monastrell

Contemplations Merlot-Malbec 1 dl 8.80

Produzent Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien
Traube Merlot

Wy ide Fläsche

Schum-Wy

uiuiui Spumante Pericoloso 7.5 dl 56.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Müller-Thurgau, Scheurebe, Weißburgunder

Pol Roger Brut 7.5 dl 89.00

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

Wisse

US DE SCHWIIZ

Brunner Müller-Thurgau 2023 7.5 dl 56.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern
Traube Müller Thurgau

Cuvée Blanche 2023 7.5 dl 52.00

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

Luzerner Seelagencuvée AOC Luzern 2023 7.5 dl 61.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern
Traube Blanc de Noir

St. Saphorin Dizerens 2023 7 dl 56.00

Produzent J. & M. Dizerens, Waadt
Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 2022 7.5 dl 57.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Weisser Schwyzer 5 dl 32.00

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz
Traube Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir

Johannisberger AOC 2023 7.5 dl 59.00

Produzent Cave Fin Bec, Wallis
Traube Johannisberger

Fin Bec Mer Sél. N°22 2022 7.5 dl 61.00

Produzent Cave Fin Bec, Wallis
Traube Heida, Viogner

US FRANKRIICH

Chardonnay Vieilles Vignes 2023 7.5 dl 52.00

Produzent Château Martinolles, AOP Limoux
Traube Chardonnay

US SPANIE

Cap de Creus Nacre 2023 7.5 dl 54.00

Produzent Bodegas J.Sardà
Traube Macabeo, Lledoner blanc

US DÜTSCHLAND

Grauburgunder «Junge Wilde» Kilian Hunn 2022 7.5 dl 52.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim
Traube Grauburgunder

Rosé

US DE SCHWIIZ

Oeil de Perdrix 2022 7.5 dl 59.00

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg
Traube Pinot Noir

US DÜTSCHLAND

Killian Hunn 2024 7.5 dl 54.00

«Junge Frische»

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim
Traube Spätburgunder

Wy ide Flasche

Rote

US DE SCHWIIZ

Megger Barrique 2020 7.5 dl 59.00

Produzent Weingut Letten Meggen, Luzern
Traube Pinot Noir, Garanoir

Zweigelt AOC 2022 7.5 dl 57.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Zweigelt

Männlich Barrique 2022 7.5 dl 61.00

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

Luzerner Seelagencuvée AOC 2023 7.5 dl 63.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Eich, Luzern
Traube Blaufränkisch, Zweigelt

Merlot Ticino 2021 7.5 dl 59.00

Produzent Vini Distilliati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Merlot Carato Reserva 2019 7 dl 92.00

Produzent Vini Distilliati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Marschallgut Pinot Noir Reserve 2019 7.5 dl 65.00

Produzent Weinhaus Cottinelli, Chur, Bündnerland
Traube Pinot Noir

Pinotivo Cuvée by Noel 2021 7.5 dl 59.00

Produzent Baumgartner-Weinbau, Aargau
Traube Pinot Noir, Diolinoir

Humagne Rouge Cave Ardévaz 2022 7.5 dl 62.00

Produzent Cave Ardévaz, Wallis
Traube Humagne Rouge

Roter Schwyzer 5 dl 32.00

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz
Traube Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

US ÖSTRICH

Big John Cuvée Reserve 2022 7.5 dl 52.00

Magnum 2020 15 dl 95.00

Produzent Erich Scheiblhofer, Burgenland
Traube Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Pinot Noir

US SPANIE

Macho Man Monastrell 2018 7.5 dl 65.00

Produzent Casa Rojo, Jumilla
Traube Monastrell

Pintia Toro DO 2018 7.5 dl 106.00

Produzent Bodegas y Viñedos Pintia, Ribera del Duero
Traube Tempranillo

Cap de Creus Corall 2023 7.5 dl 54.00

Produzent Bodegas J. Sardà
Traube Lledoner negre, Cariñea

US ITALIE

Patù Primitivo Salento IGP 2024 7.5 dl 52.00

Magnum 2022 15 dl 99.00

Produzent Giustini, Apulien
Traube Primitivo

Mille e una Notte IGT 2018 7.5 dl 93.00

Produzent Donnafugata
Traube Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

Terra di Monteverro IGT 2019 7.5 dl 95.00

Produzent Monteverro, Toskana
Traube Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Petit Verdot

Orma IGT 2020 7.5 dl 115.00

Produzent Podere Orma, Bolgheri
Traube Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Petit Verdot

US BULGARIE

Contemplation Merlot-Malbec 2021 7.5 dl 58.00

Produzent Katarzyna Estate, Thracia Valley
Traube Merlot, Malbec

Getränk

Bier und Öpfuwy

OFFE OND I DE FLÄSCHE

Urbräu «üses Huusbier»	3.3 dl	5.80
Einsiedler Lager vom Fass	2.5 dl	5.80
	5 dl	7.20
Panaché / Light vom Fass	2.5 dl	5.80
	5 dl	7.20
Einsiedler alkoholfrei	3.3 dl	5.80
Einsiedler Weizen	5 dl	7.80
Ramseier Suure Moscht	5 dl	6.90
klar / alkoholfrei		

Mineralwasser und Süessgetränk

ALLES USEM FLÄSCHLI

Knutwiler Mineral	5 dl	6.90
mit / ohne Kohlensäure		
Rivella Rot oder Blau	3.3 dl	5.60
Sinalco Orange Original,	3 dl	5.20
Sinalco Cola, Sinalco Cola zero		
Elmer Citro	3.3 dl	5.20
Ramseier Apfelschorle Bio	3.3 dl	5.20
Lufrutta Ice Tea Lemon	3.3 dl	5.20
Ramseier Huus-Tee	Offen 5 dl	6.80
El Tony Mate	3.3 dl	7.00
Swiss Mountain Spring	2 dl	5.50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
J. Gasco Aperitvo bitter	2 dl	5.50
Red Bull	Karaffe 2.5 dl	6.50
Leitungswasser/Tap water	10 dl	4.00

Kafi und Warmi Getränk

Kaffee crème, Espresso	5.10
Schale	5.50
Cappuccino, Latte Macchiato,	6.00
Doppelter Espresso	
Heisse Schokolade oder Ovomaltine	5.50
Heisse Milch	4.50
Kalte Schokolade oder Ovomaltine	3 dl 5.50
Kalte Milch	3 dl 4.50
Tee aus der Nachbarschaft - L'art du thé	5.50
(bitte fragen Sie nach unserer Teekarte)	

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	7.50
Brunner Gravensteiner	40% 2 cl	7.50
Brunner Saure Kirsche	40% 2 cl	7.50

US MEGGEN

Sigrist Marc Reserve du Patron	40% 2 cl	7.50
Sigrist Pflümli Réserve du Patron	40% 2 cl	7.50

US GUNZWIL IM BARRIQUE

Hecht Vieille Apricots	40% 2 cl	7.50
Hecht Berner Rosenapfelbrand	40% 2 cl	7.50

US KÜSSNACHT AM RIGI

Räber Vieille Prune	40% 2 cl	7.50
---------------------	----------	------

USEM TESSIN

Grappa La Bianca / La Bionda / La Bruna Delea	40% 2 cl	7.50
--	----------	------

Apéro und Spirituose

Campari	23% 4 cl	7.50
Jsotta Vermouth Bianco	17% 4 cl	7.50
Jsotta Vermouth Rosso	15% 4 cl	7.50
Xellent Swiss Vodka, Organic Wheat Bio	40% 4 cl	8.50
Premium Silvus Swiss dry Gin	40% 4 cl	8.50
Appelton Estate Signature Blend Jamaika	40% 4 cl	7.50
Whisky William Lawson's	40% 4 cl	7.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40% 4 cl	7.50
Ricard	45% 4 cl	7.50
Baileys	17% 4 cl	7.50
Appenzeller	29% 4 cl	7.50
Averna Amaro	29% 4 cl	7.50
Lozärn Wind	18% 2 cl	4.50
Apérol Spritz / Campari Spritz	1 dl	12.50
Hugo	1 dl	12.50
Cynar	17% 4 cl	8.50
Braulio	21% 4 cl	8.50