

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)

Chöschtingi Gersauer Chäschueche-Häppli 18.50

Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse

Gersauer cheese pie in perfect bites

För die chalti Jahresziit

Vorschpiise

Randecremsoppe met chnusprigem Peterli und Mandelsplitter 14.50

Randencremesuppe mit knuspriger Petersilie und Mandelsplitter

Beetroot cream soup with crispy parsley and almond slivers



Pastinake Risotto met brotnigem Wirsing und gröstete Nöss 15.50

Pastinaken-Risotto mit gebratenem Wirsing und gerösteten Nüssen

Parsnip risotto with sautéed savoy cabbage and roasted nuts

als Hauptgang 28.50

as main course

Hauptschpiise

«Suure Mocke» beizte Rendsschmorbrote 39.50

met Händöpfustock ond Märtgmües

«Suure Mocke» Gebeizter Rindsschmorbraten
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Braised beef roast
with mashed potatoes and market vegetables



Schwiins Brote 32.50

met Urbräu Biersauce, dezue Schmorgmües ond Servietteknödel

Schweinsbraten

mit Urbräu Biersauce, Schmorgemüse und Serviettenknödel

Pork roast
with Urbräu beer sauce, braised vegetables and napkin dumplings



Klassischs Rends-Stroganoff 45.50

met Peperoni, Gorke, Pilze ond Suurrahm

serviert met Nuudle ond Märtgmües

Klassisches Rinds-Stroganoff
mit Peperoni, Essiggurken, Pilzen und Sauerrahm
serviert mit Nudeln und Marktgemüse

Classic beef Stroganoff
with sweet peppers, pickled gherkin, mushrooms and sour cream
served with noodles and market vegetables



Brotnige Servietteknödel met Chrüter-Waldpilz-Rahmsose 29.80

Gebratener Serviettenknödel mit Kräuter-Waldpilz-Rahmsauce

Fried napkin dumplings with herb-mushroom-cream sauce

Tuube Charte

Usem Soppetopf

Tagessoppe 10.50

Tagessuppe

Soup of the day

Grüenfuetter

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 Pouletbröschtlì oder Chnosperli vom Eglifilet (PL/L/EST) 11.50

mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet

with chicken or fish fingers

Vorschpiis

Urchige Buurehofteller

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 Toastbrot

70 g 19.50

140 g 34.50

Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln und Toastbrot

Beef tartar with capers, onions and toast

Ennerschwüizer Schpezialitäre

Lozärner Rendshackbrote

29.50

met Händöpfuschtöck, Sose-Seeli ond Gmües

Hausgemachter Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Homemade meat loaf of beef with mashed potatoes and vegetables



Chapubroogg-Röschti

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, tomatoes, chives, egg and potatoes



Winter-Röschti «Chlistadt»

29.50

met Hackfleisch, Lauch, Tomate ond Raclettechäs

Winter-Rösti «Chlistadt»

mit Hackfleisch, Lauch, Tomaten und Raclette-Käse

Winter rösti

served with minced beef, leek, tomatoes and cheese



Panierts Riese-Schnetzu

29.80

met frittierte Händöpfu

Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites

Breaded giant pork schnitzel with French fries

E riese Schweinerei 360g 41.50
gfüllt 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 46.50
gfüllt met Truteschinke ond verloffnem Alpchäs
dezue ged's frittierti Händöpfu 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 41.50
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 Händöpfu 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 28.50
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 27.50 met Öpfumues

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 25.50 serviert met fröschem Salot

Original Gersauer Käsekuchen serviert mit frischem Salat
Gersauer cheese pie served with a fresh salad



Gmües-Röschti «Nadelwehr» 28.50 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, chives, 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 13.50

Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren

Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries

Mousse vo de Aeschbachschoggi 15.50

met Mandlechnoscherli

Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier mit Mandelgebäck

Swiss chocolate mousse from Aeschbach chocolatiere with an almond pastry

Öpfuchüechli met Vanill Sauce ond Rahm 13.50

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Rahm

Apple fritters with vanilla sauce and whipped cream

Wermisell met Vanill Glace 15.50

Meringues ond Schlagrahm

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm

Puree of chestnuts with vanilla ice cream, meringue and whipped cream

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 11.00

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. Kumin, 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

**Bollinger Special Cuvée
Champagne brut** 7.5 dl 87.00

Produzent Bollinger, Champagne, Frankreich
Traube Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Wisse

US DE SCHWIIZ

Brunner Müller-Thurgau 2023 7.5 dl 56.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern
Traube Müller Thurgau

Cuvée Blanche 2024 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 Distilliati 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, Vignier

US FRANKRIICH

Chardonnay Vieilles Vignes 2024 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** 2023 7.5 dl 52.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim
Traube Grauburgunder

Rosé

US DE SCHWIIZ

Oeil de Perdrix 2023 7.5 dl 59.00

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg
Traube Pinot Noir

US DÜTSCHLAND

**Killian Hunn
«Junge Frische»** 2024 7.5 dl 54.00

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 2023 7.5 dl 58.00

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 Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Merlot Carato Reserva 2019 7 dl 92.00

Produzent Vini Distillati 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 Schwyz 5 dl 32.00

Produzent Gebrüder Kümin, 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 Scheibelhofer, 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, Cariñena

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	5.60
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		
Swiss Mountain Spring	2 dl	5.70
Alpine Bitter		
Red Bull	2.5 dl	6.50
Leitungswasser/Tap water	Karaffe 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,	40% 4 cl	6.50
Träsch, Williams oder Kirsch		

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 /	40% 2 cl	7.50
La Bruna Delea		

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
Sidian Swiss Organic Vodka Bio	40% 4 cl	8.50
Premium Silvus Swiss dry Gin	40% 4 cl	8.50
Appelton Estate Signature	40% 4 cl	7.50
Blend Jamaika		
Goldwaescher-Swiss Rye Whisky	41% 4 cl	7.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40% 2 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