



# Tuube

## Fasnachtskarte 2026

Gulaschsuppe mit Hausbrot

**Gulaschsuppe mit Hausbrot**

14.50

Grüne Blattsalot met Brotwürfeli

**Grüener Blattsalat (als Beilage)  
mit Brotcroûtons**

10.50

Gmeschte Salot

**Gemischter Salat (als Beilage)**

12.00

Fuetterkrog, verschednige Blattsalot  
met abrotene Pouletbrotschtschöckli  
oder Egli Chnuserpli met Tartarsauce

**Salatschüssel  
mit gebratenen Hühnerbruststücken  
oder Egli Knuserpli mit Tartarsauce**

28.80

Panierts Riese-Schnetzu  
met frittierte Häröpfeli

**Paniertes Riesenschweinsschnitzel  
mit Pommes Frites**

29.80

E Riese Schweinerei 3bog gfüllt met Schenke  
ond rassigem Bärghäs vode Aupchäsi Urnerbode  
dezue ged's frittierti Häröpfu

**Riesen-Cordon Bleu mit Pommes Frites**

39.80

Lozärner Chögeli Pastetli, dezue ged's  
frittierti Häröpfu und Gmües

**Pastetli mit Kalbfleisch, Pommes Frites  
und Gemüse  
(Luzerner Spezialität)**

39.50

Ghackets met Hörndli

**Hackfleisch (Rind) mit Hörndli**

26.50

Grosis Hackbrote  
met Häröpfuschtock ond Gmües

**Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse**

29.50

Chapubrogg-Röschi met Schpäck, Tomate,  
Raclettechäs, Schnettlauch und Spiegeli

**Luzerner Rösti «Kapellbrücke»  
mit Speck, Tomate, Raclette-Käse,  
Schnittlauch, Spiegelei und Kartoffeln**

29.50

Vitznauer Äuplermagrone met Öpfumues

**Äplermagronen mit Apfelmus**

27.50

Pastetli met Rahmsosse, Gmües ond Chrüter  
dezue ged's frittierti Häröpfu

**Pastetli mit Gemüserahmsauce und Kräutern  
dazu Pommes Frites**

28.50

WIRTSCHAUS

**TAUBE**



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenderes gekennzeichnet sind.  
Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind.

# Getränke

## Bier und Öpfuwy

### OFFE UND 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 klar / alkoholfrei	5 dl	6.90

## Mineralwasser und Süessgetränk

### ALLES USEM FLÄSCHLI

Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.90
Rivella Rot oder Blau	3.3 dl	5.60
Sinalco Orange Original, Sinalco Cola, Sinalco Cola zero	3 dl	5.20
Elmer Citro	3.3 dl	5.20
Ramseier Apfelschorle Bio	3.3 dl	5.60
Ramseier Huus-Tee	5 dl	6.80
Lufrutta Ice Tea Lemon	3.3 dl	5.20
Swiss Mountain Spring: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Alpine Bitter	2 dl	5.50
El Tony Mate	3.3 dl	7.00
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, Doppelter Espresso	6.00
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 (bitte fragen Sie nach unserer Teekarte)	5.50

## Wisse und Rote

### Cuvée blanche, Wisse

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

### Patù Primitivo Salento IGP, Rote

Produzent Tenuta Giustini, Salento Italien  
Traube Primitivo

## Rosé und Schum-Wy

### Kilian Hunn «Junge Frische» 1 dl 8.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland  
Traube Spätburgunder

### uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.00

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

## Kafi met Schoss

### FÜÜR UND FLAMME FÖR SÄLBER BRÖNNTS US 100% SCHWIIZER FRÖCHT

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

## Edelbränd

### 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	23%	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 Blend Jamaika	40%	4 cl	7.50
Goldwaescher-Swiss Rye Whisky	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
Aperol Spritz / Campari Spritz		1 dl	12.50
Hugo		1 dl	12.50
Cynar	17%	4 cl	8.50
Braulio	21%	4 cl	8.50
Gin Tonic	40%	4 cl	13.00
Vodka Lemon	40%	4 cl	13.00
Vodka Redbull	40%	4 cl	14.00
Rum Cola	40%	4 cl	13.00
Whisky Cola	40%	4 cl	13.00