

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

Frühstück bis 11:00 Uhr

LUZ Starter Frühstück 14.50

1 Kaffee, Tee oder heisses Milchgetränk nach Wahl

2 dl Orangensaft, 1 Birchermüsli, 1 Gipfeli, Butter, Konfitüre

LUZ starter breakfast

1 Coffee, tea or hot milk drink according to choice,

2 dl orange juice, 1 muesli, 1 croissant, butter, jam

Easy morning LUZ Frühstück 25.00

1 Glas Spumante Giove, 2dl Orangensaft,

1 Kaffee, Tee oder heisses Milchgetränk nach Wahl,

1 Birchermüsli, 1 Gipfeli, Butter, Konfitüre, Käse, Salametti

Easy morning LUZ breakfast

1 Glass of Spumante Giove, 2 dl orange juice,

1 coffee, tea or hot milk drink according to choice,

1 muesli, 1 croissant, butter, jam, cheese, salametti

Croissant 2.00

Croissant

Diverse Brötli 2.00

Various bread

Schoggibrötli 2.20

Chocolate bread

Nussstange 3.50

Nut bar

Birchermüsli 4.50

Muesli

SANDWICH / SANDWICHES

Sandwich mit Alpkäse vom Urnerboden mit Salat, Gurke und Tomate <i>Sandwich with swiss cheese</i>	9.00
Sandwich mit Schinken aus dem Engelbergertal mit Salat, Gurke und Tomate <i>Sandwich with ham</i>	9.00
Sandwich mit grilliertem Antipastigemüse <i>Sandwich with antipasti vegetable</i>	9.00

APERIO

LUZ Oliven mit Brot <i>Olives with bread</i>	7.50
Sbrinz-Möckli mit Brot <i>Sbrinz cheese with bread</i>	8.50
Gemüse-Sticks mit Sour-Cream <i>Vegetable sticks with sour-cream</i>	9.00
Hummus mit Pitabrot <i>Hummus with pita bread</i>	9.80

SALAT/SALADS

Grüner Salat Gemischter Blattsalat, Croûtons, Cherry-Tomaten <i>Leaf salad</i>	9.50
Beilagesalat <i>Side salad</i>	6.50

SUPPEN/ SOUP

Vegetarischer LUZ Eintopf mit Beluga Linsen, Gemüse und Kartoffeln <i>Vegetarian LUZ stew with Beluga lentils, vegetables and potatoes</i>	15.50
Chili con Carne	16.50
Gulaschsuppe <i>Goulash soup</i>	17.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	13.00
Kleine Portion <i>Small portion</i>	- 5.00

AUS DEM OFEN / FROM THE OVEN

Tomaten-Mozzarella Panini <i>Tomato and mozzarella panini</i>	11.00
Überbackener Dallenwiler Geisskäse mit Honig, Thymian und Brot <i>Gratinated goat cheese with honey, thyme and bread</i>	11.50
Original Gersauer Käsekuchen <i>Original cheese quiche from Gersau</i>	14.50
Flammkuchen klassisch mit Zwiebel und Speck <i>Flamed tart original style with bacon and onions</i>	18.00
Flammkuchen mit Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Sbrinz, Ruccola und Pesto <i>Flamed tart with onions, tomato, cheese, rucola</i>	18.00
Flammkuchen mit Zwiebeln, Kürbis, Geisskäse, Kürbiskernen und Kürbiskernenöl <i>Flamed tart with onions, pumpkin, goat cheese</i>	19.00

FONDUE IM STRANDKORB

Reservieren Sie das unvergessliche Erlebnis
auf der LUZ Terrasse, direkt über dem Vierwaldstättersee
für 2 bis 6 Personen.

Fondue

«Echt Entlebuch Fondue» aus Bergheumilch à Discretion
mit Schwarztee, Vorspeise Salat und 2cl Kirsch

39.00 pro Person

DESSERT

Muffin Blaubeere, Chocolat <i>blueberry, caramel, chocolate</i>	4.50
Brownie	4.00
Fruchtstreuselkuchen <i>Fruit cake</i>	6.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MwSt. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

All meat products are Swiss

Wine and beer are only served to anyone 16 years or older. Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age. All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT.

In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure.