

# LIEBE GÄSTE

## LOUIS BAR

Louis Armstrong (1901-1971) gehörte zu den herausragenden Musikern des 20. Jahrhunderts. Er hat den Jazz zwar nicht erfunden, aber aus ihm erst eine moderne Kunstform gemacht. Sein Spiel als Trompeter und Sänger ist unnachahmlich. Wie gerne hören wir heute noch seine eindrücklichen Songs und Trompeten-Soli. What a wonderful world!

## HEMINGWAY-THE RUM LOUNGE

«Meet me at the Hotel Montana», schrieb Ernest Hemingway 1936 in seiner Kurzgeschichte «The Capital of the World». Folgen Sie seinen Spuren und entdecken Sie die neue Hemingway Rum Lounge im MONTANA. Als Hommage an den grossen Schriftsteller, bietet Ihnen die Lounge die grösste Rum-Auswahl der Zentralschweiz. Über 60 Rums aus Mittel- und Südamerika geniessen Sie in einem faszinierenden Ambiente.

## ÖFFNUNGSZEITEN

### HEMINGWAY & LOUIS BAR

Sonntag bis Donnerstag	17.00 - 00.30 Uhr
Freitag und Samstag	17.00 - 02.00 Uhr

## UNTERHALTUNG

Von Dienstag bis Samstag kommen Jazz-, Funk- & Soul-Fans bei Piano Livemusik und Konzerten voll auf ihre Kosten. Erleben Sie begnadete Musiker und werden Sie jeden Donnerstag ab 21.30 Uhr Teil der beliebten Jam Session. Vom Oktober bis April schwelgen Sie am Sonntagabend unter dem Motto «Good Old(ies) Sunday» mit Evergreens in Erinnerungen.

Bei Live Musik und Good Oldies Sunday gilt ein

Konsumationszuschlag von CHF 1 pro Getränk

Cocktails mixen Ihnen unsere Bar-Profis gerne ab 17.00 Uhr

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte von der Barkarte von 10:00-23:00 Uhr

Alle Preisangaben verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices in CHF incl. VAT

## Aperitifs

	Alk.V%	CHF
Campari Soda / Campari Orange	23	8/11
Carpano Vermouth bianco/rosso/dry		9
Ricard Anis	45	9
Porto Graham's Fine White	19	8
Porto Six Grapes Ruby	20	9
Porto 10 Year's Tawny	20	11
Porto Grahams Vintage 2017	20	19
Sherry Inocente Fino	15	10
Kir Royal (Lejay Cassis Likör, Perrier Jouët Champagner)		18
Kir (Lejay Cassis Likör, Weisswein)		9
Aperol-Sprizz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)		12
Hugo (Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Prosecco, Mineralwasser)		12
Lillet Vive (Lillet, Gurke, Minzblätter, Fever Tree Tonic)		12

## Schaumweine

	CHF
Champagner Perrier Jouët	16.5
Prosecco Goccia d'Oro secco	9
Moscato d'Asti Cascina Galletto	9

## Cocktails

### Dry Cocktails- Before Dinner Drinks

CHF

Manhattan	(Canadian Club, Carpano Vermouth Rosso, Angostura)	16
Martini Dry Cocktail	(Hendricks Gin, Carpano Vermouth Dry)	17
Vodka Martini	(Stolichnaya Vodka, Carpano Vermouth Dry)	17
Gimlet	(Hendricks Gin, Rose Lime Juice, Limette)	15
Negroni Barrel aged	(Campari, Carpano Vermouth Rosso, Hendricks Gin,)	17
Campari-Blossom	(Campari, Orangensaft, Prosecco)	12
Old Fashioned	(Four Roses, Ahornsirup, Angostura)	15

### Medium Cocktails- Before or/and After Dinner Drinks

CHF

Moscow Mule	(Stolichnaya Vodka, Limettensaft, Ginger Beer)	16
Dark 'n Stormy	(Goslings Black Seal, Limettensaft, Ginger Beer)	16
Cosmopolitan	(Stolichnaya Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft)	16
Red Lion	(Hendricks Gin, Grand Marnier, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine)	16
Hemingway Daiquiri	(Havana Club, Maraschino, Limettensaft, Grapefruitsaft, Zuckersirup)	16

### Sweet Cocktails- After Dinner Drinks

White Russian	(Stolichnaya Vodka, Kahlua, Sahne)	16
Lemon cake	(Limoncino, Zitronensirup, Orangensaft, Amaretto, Rahm)	18
Pina Colada	(Havana Club weiss und braun, Ananassaft, Kokossirup, Sahne)	16
Summer Feeling	(Orangensaft, Grapefruitsaft, Passionsfruchtsaft, Cranberrysaft, Malibu)	15
Godfather	(Monkey Shoulder, Amaretto)	16
Godmother	(Stolichnaya Vodka, Amaretto)	16
Alexander	(Hendricks Gin, Mozart Crème de cacao, Rahm)	16

### Fancy Drinks

Mojito	(Havana Club Weiss, weisser Zucker, Limetten, Pfefferminze, Rose's Lime juice, Mineralwasser)	15
Caipirinha	(Germana Umburana, weisser Zucker, Limetten, Rose's Lime juice)	15
Mai Tai	(Appleton Estate 12y, Limettensaft, Grand Marnier, Orgeat, Zucker)	18

## Sours & Fizzes

Whisky Sour	(Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup)	14
Amaretto Sour	(Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup)	14
Gin Fizz	(Hendricks Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)	16
Vodka Fizz	(Stolichnaya Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)	15

## Premium Cocktails

Baby Fashioned	(Hudson Baby Bourbon, Zucker, Angostura, Spritzer Soda)	27
Martinique Fashioned	(Trois Rivières Rum, Zucker, Angostura, Spritzer Soda)	27
Islay Nail	(CAOL ILA 12y, Drambuie)	20

## Mocktails (alkoholfrei)

Golden Ginger Ale	(Orangensaft, Ananassaft, Ginger Ale)	12
Summer Feeling	(Orangensaft, Passionsfruchtsaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Cranberry juice)	12
Virgin Colada	(Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Sahne, Kokossirup)	12
Caipironi	(Limetten, weisser Zucker, Rose's Lime juice, Elmer Citro)	12
Ipanema	(Limetten, weisser Zucker, Rose's Lime juice, Ginger Ale)	12
Ananas Sour	(Ananassaft, Zitronensaft, Zuckersirup)	12
Cherry Kiss	(Kirschsirup, Limettensaft, Tonic, Cranberrysaft)	12
Mojito Alkoholfrei	(Limetten, Pfefferminze, weisser Zucker, Fever Tree Ginger Ale)	12

## Cognac & Brandy

	Alk. V%	CHF/2cl
Remy Martin VSOP	40	11
Remy Martin XO Excellence	40	22
Louis XIII	40	130
Frapin VSOP Grande Champagne	40	16
Hennessey XO	40	24
Jaime I Torres Brandy	38	22

## Longdrinks

		CHF
Cuba Libre	(Havanna Club braun, Limetten, Cola)	18.5
Tequila Sunrise	(Tequila, Orangensaft, Grenadine)	15
Alistairs H&B	(Monkey Shoulder, Limettensaft, Ginger Ale)	16
Malibu Orange	(Malibu Kokos Rum, Orangensaft)	14
Whisky Cola	(Monkey Shoulder, Cola)	17.5
Vodka Lemon/Tonic	(Stolichnaya Vodka)	15
CC Ginger Ale	(Canadian Club, Fever Tree Ginger Ale)	17
Pink Floyd	(Deux Frères Gin, J. Gasco Sodarosa, Grapefruit Saft, Limettensaft)	18

## Gin & Tonic

Hendricks Gin & Fever Tree Tonic	20
Bombay Sapphire Gin & Fever Tree Tonic	19
Botanist Gin & Fever Tree Tonic	21
Deux Frères Gin & Fever Tree Tonic	23
Monkey 47 Gin & Fever Tree Tonic	21
Frakmont Luceme Dry Gin & Fever Tree Tonic	21

## Internationale Spirituosen

	Alk. V%	CHF/4cl
Stolichnaya Vodka	40	12
Beluga Silver Vodka	40	18
Xellent Swiss Vodka	40	15
Grey Goose Vodka	40	18
El Jimador Tequila	40	12
Don Aurelio Mezcal extra añejo	41	37/ 2cl 68/ 4cl
Mineralzusatz (Softdrinks)		4.5

## Liköre

Amaretto Di Saronno	28	11
Frangelico	20	12
Malibu	24	11
Baileys	17	11
Cointreau	40	11
Grand Marnier	40	12
Kahlúa	20	11
Sambuca Molinari	40	11
Limoncino	28	11
Drambuie	40	11
Mozart Creme de Cacao white	40	12
Maraschino Luxardo	40	12

## Bitters

Averna	29	9
Appenzeller	29	9
Ramazotti	30	9
Femet Branca	39	9
Femet Branca Menta	28	9

## Blended Scotch Whisky & American Whiskey

CHF/4cl

Chivas Regal 18y	(Blended Scotch, Schottland)	40	19
Monkey Shoulder	(Blended Single Malt, Schottland)	40	13
Jameson 12y	(Whiskey, Irland)	40	15
Canadian Club	(Whisky, Canada)	40	12
Woodford Reserve	(Bourbon, USA)	40	15
Woodford Double Oaked	(Bourbon, USA)	43,2	18
Hudson Baby Bourbon	(Bourbon, USA, New York)	46	22
Hudson Manhattan Rye	(Rye Whisky, USA, New York)	46	22
Four Roses	(Bourbon, USA)	40	11
Gentlemen Jack	(Tennessee Whiskey, USA)	43	17
Johnnie Walker Black Label	(Blended Scotch, Schottland)	40	14
Johnnie Walker Blue Label	(Blended Scotch, Schottland)	40	36

## Single Malt Whisky und Rum Spezialitäten

Fragen Sie nach unseren **Spezialkarten** mit unserem einmaligen Angebot von über 130 Single Malt Whiskies und der grössten Rum – Auswahl der Zentralschweiz.

Auch Liebhaber edler Zigarren kommen auf ihre Kosten – hängt doch die Leidenschaft für Qualitätszigarren eng mit der des Rums und des Whiskies zusammen.

## Bier

CHF

### Vom Fass

Eichhof Braugold	2dl/3dl	4.5/6
Eichhof Panache	2dl/3dl	4.5/6
Erdinger Weizenbier	3dl/5dl	6/8.5
Ittinger Amber	2.5dl	5.5

### Flaschenbiere

Eichhof Bügelbräu	4dl	8
Birra Moretti	3dl	7
Affligem	3dl	7
Heineken	3dl	7
Guinness	3dl	9
Eichhof Alkoholfrei	3dl	5.5
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei	5dl	8.5

### Alkoholfreie Getränke

3dl

Coca Cola / Zero	6.5
Fanta / Sprite	6.5
Rivella rot / blau	6
Ice Tea	6.5
Tony Mate & Guaraná	6.5
Valschwasser classic	5.5
Valschwasser silence	5.5
Apfelschorle	6
Apfelsaft	6.5

2dl

Fever Tree Tonic / Lemon	7
Fever Tree Ginger Ale	7
Fever Tree Ginger Beer	7.5
Cranberrysaft / Grapefruitsaft	6.5
Frischer Orangensaft	7.5
Passionsfruchtsaft	6.5
Traubensaft Rot	6.5
Tomatensaft	6.5
J. Gasco Bitter/ Chinotto / Sodarosa	7.5



<b>Kaffee</b>	CHF
Ristretto	5
Espresso	5
Doppelter Espresso	6
Kaffee crème	5
Kaffee Decafinato	5
Schale (Milchkaffee)	6
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
<b>Kaffee mit Schuss (2cl)</b>	
Kaffee Zwetschge	7
Grog	7
Coretto Grappa	7.5
Irish Coffee	10
<b>Milchgetränke</b>	
Kalte oder warme Ovomaltine	5
Kalte oder warme Schokolade	5

## Tee

pro Glas CHF 5

### Schwarztee

#### *Earl Grey Supérieur*

Erlesene Mischung aus Spitzentee. Aromatisiert mit reinem Bergamott-Öl

#### *English Breakfast*

Klassischer Schwarztee, sehr britisch, aromatisch, kräftig dunkle Tasse

### Grüner Tee

#### *Sencha Printemps*

Grüntee mit silbrigen Blattknospen, schönes Blatt und delikates Aroma im Aufguss

### Kräuteraufguss

#### *Verveine Menthe*

Eisennkraut. Kräftiger aromatischer Kräuteraufguss, entspannt und stärkt das Herz

#### *Rooibos Bourbon*

Rooibos aus Südafrika mit reinem Bourbon-Vanille-Aroma

#### *AlpenChic*

Eine harmonische Verbindung von Genuss und Gesundheit. Eine Mischung aus diversen Alpenkräutern

### Früchteaufguss

#### *Hagenbutten*

Karkade

#### *Symphonie de Fruits*

Eine wahre Fruchtbombe in der Tasse

<b>Weine im Offenausschank</b>	CHF
<b>WEISSWEINE</b>	l dl
<b>Scalamonte 2020</b>	10
Weinmanufaktur Brunner & Art Deco Hotel Montana Schweiz, Luzern Reben: Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Blanc de Noir	
<b>Chablis 2018</b>	12
Samuel Billaud Frankreich, Burgund Rebe: Chardonnay	
<b>Sauvignon Blanc «Kalk &amp; Kreide» 2019</b>	11
Weingut Tement Österreich, Südsteiermark Rebe: Sauvignon Blanc	
<b>ROSÉWEIN</b>	
<b>Chemin en Provence 2020</b>	10
Domaine Sainte-Marie Frankreich, Provence Reben: Grenache, Syrah, Cabernet	
<b>ROTWEINE</b>	
<b>Scalamonte 2019</b>	10
Weinmanufaktur Brunner & Art Deco Hotel Montana Schweiz, Luzern Reben: Pinot Noir, Merlot, Cabernet	
<b>Les Traverses Minervois 2019</b>	9.5
Domaine de Courbissac Frankreich, Languedoc-Rousillon Reben: Syrah, Grenache, Mourvèdre	
<b>Almirez 2018</b>	12
Teso La Monja Spanien, Toro Rebe: Tempranillo	

## Speisen / Food

### Apero

CHF

#### Starters

#### ✓ Viva Italia

12

9 knusprige Bruschette mit Tapenaden von Tomaten,  
Grillgemüse und Oliven

*9 crispy Bruschette (roasted Bread) with tapenade of fresh tomatoes,  
grilled vegetables and olives*

#### ✓ Grissini

9

Dünne knusprige Brotstangen mit Guacamole

*Fine bread sticks with Guacamole*

#### Stuzzicchini

15

Parmesan, Salamiwürfel und marinierte Oliven

*Parmesan cheese, salami cubes and marinated olives*

## Salate und Suppe

### Salads and soups

#### Mixed Pickles Salad

19

mit Cironkäse, Lattich und Feigensenf

*with cirone cheese, lettuce and fig mustard*

Mit Rohschinken

+6

*With cured ham*

#### Louisgras Soup

14

Zitronengras-Currysuppe mit Thunfisch-Carpaccio-Spiess

*Lemongrass-curry soup with tuna carpaccio skewer*

✓ = vegetarisch/ *vegetarian*

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien  
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

## Sandwiches

CHF

### Jazz Club Sandwich

17

Bagel gefüllt mit Rauchlachs,

Kräuter Crème Fraiche, Randensprossen und Radieschen

*Bagel with smoked salmon, herb crème fraiche and beetroot sprouts and radishes*

### Schweizer Rindsfilet

56

Schweizer Rindsfilet an Rosmarinjus mit Kräuter-Kartoffeln und Frühlingsgemüse

*Swiss beef fillet with rosemary gravy with herb potatoes and spring vegetables*

### Ciabatta Montana

18

Ciabatta-Sandwich mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck

Spiegelei, Lattich und feiner Sauce Remoulade

*Ciabatta sandwich with roasted chicken breast, crispy bacon, fried egg, lettuce and sauce remoulade*

### ✓ Focaccia mediterran

15

Focaccia mit Creme aus eingelegtem Antipasti Gemüse, Ziegenfrischkäse, Balsamico und Chicorée

*Focaccia with Cream from anti pasti vegetables with fresh goat cheese, Balsamic vinegar and chicory*

### ✓ Johan's Frietjes

15

Special Frietjes mit fein gehackten roten Zwiebeln und Remoulade

*French fries with fine sliced red onions and remoulade*

Zu allen Sandwichs können Sie als Beilage bestellen:

*You can order with all sandwiches as side dish:*

### Frietjes- special mit Remoulade

9

*Special French fries with remoulade*

### Pommes frites

7

*French fries*

✓ = vegetarisch/ *vegetarian*

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien  
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

## Pasta/ Risotto

CHF

### Renatini

18/22

Tagesfrische Pasta.

Wählen Sie à la Bolognese,  Napoli oder mit  Pesto

*Pasta with your choice of:*

*Bolognese-,  tomato- or  pesto sauce*

### Montana Risotto

18/22

Parmesanrisotto mit Limonenöl, frischen Kräutern und Rucola

*Parmesan risotto with lemon, fresh herbs and rocket*

= vegetarisch/ *vegetarian*

**Herkunftsbezeichnung: Kalb: Schweiz, Geflügel: Frankreich, Rind: Irland**

Origin of Meat: Veal: Switzerland, Poultry: France, Beef: Ireland

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien  
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

<b>Dessert</b>	CHF
<b>Hausgemachte Kuchen</b> <i>Home-made cakes</i>	7.5
<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b> <i>chocolate mousse served two ways</i>	15
<b>Sorbetplatte mit frischen Früchten</b> <i>Sorbet platter with fruits</i>	16
<b>Sorbet Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	14
<b>Gerührter Eiskaffee MONTANA</b> Mocca- und Vanilleglace mit geeistem Kaffee und Rahm <i>Mocca and vanilla ice cream with iced coffee and cream</i>	13
<b>Bananensplit</b> Vanille- und Schokoladenglace mit Banane und Schokoladensauce <i>Vanilla and chocolate ice-cream with banana and chocolate sauce</i>	12
<b>Frappé</b> (Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Banane) <i>Frappé (Vanilla, chocolate, strawberry or banana)</i>	8
<b>Glace ice-creams</b> <b>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kaffee, Straciatella</b> <i>Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, straciatella</i>	
<b>Hausgemachte Sorbet*</b> <i>Home made sorbets*</i> <b>Mango-Passionsfrucht, Himbeer, Zitrone</b> <i>Mango-passion fruit, raspberry, lemon</i>	
<b>Geme informiert Sie unser Serviceteam über unsere Glace und Sorbet Empfehlungen.</b> <i>Please ask our Serviceteam about our ice cream and sorbet recommendation.</i>	
pro Kugel / <i>per scoops</i>	3.5
mit Rahm / <i>with cream</i>	+2

\*Sorbet laktosefrei / *sorbet no lactose*

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien  
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies