

---

**BISTROKARTE - BISTRO MENU**

---



---

**NATIONAL**

# NATIONAL

## MONTHLY SPECIALS

---

<b>LUZERNER STADTRUNDLAUF</b> GEBRATENE ALPSTEIN POULETBRUST MIT GEMISCHTEN SALATEN, APFEL, ORANGE UND MELONE <b>SALAD PLATE WITH APLSTEIN CHICKEN BREAST, MIXED SALAD, APPLE, ORANGE AND MELON</b>	29
<b>ZWEIERLEI TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND FRISCHEM BASILIKUM</b> <b>MEDLEY OF TOMATOES AND MOZZARELLA DI BUFALA WITH FRESH BASIL LEAVES</b>	16/19
<b>CARPACCIO VOM THUNFISCH</b> MIT APFEL, WASABISAUCE UND-NUSS UND KLEINEM SALATBOUQUET <b>TUNA CARPACCIO</b> WITH APPLE, WASABI CREAM AND WASABI NUT AND A SMALL SALAD BOUQUET	28/38
<b>GURKENKALTSCHALE MIT PEPERONI UND BROTCCHIP</b> <b>CHILLED CUCUMBER SOUP WITH RED PEPPER AND BREAD CHIP</b>	15
<b>STROZZAPRETI PASTA</b> MIT HUMMER, GRAPEFRUIT, WEISSEM PORTWEIN UND ESTRAGON <b>STROZZAPRETI PASTA</b> WITH LOBSTER, GRAPEFRUIT, WHITE PORT WINE AND TARRAGON	27/45
<b>GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT TOMATEN-RAHMSAUCE,</b> SAFRANAQUERELLORISOTTO UND ZWEIERLEI ZUCCHINI <b>POACHED TURBOT FILLET WITH A TOMATO CREAM SAUCE</b> SERVED WITH SAFFRON ACQUERELLO RISOTTO AND ZUCCHINI	36/49
<b>GRILLIERTES KALBSSTEAK</b> AN SOMMERTRÜFFELSAUCE UND GEMÜSELINGUINI <b>GRILLED VEAL STEAK</b> WITH A SUMMER TRUFFLE SAUCE AND VEGETABLE LINGUINI	56
<b>WARMER FELCHLIN-SCHOKOLADENKUCHEN</b> MIT QUARKSCHAUM, VANILLEGLACE UND BEEREN - BITTE GEWÄHREN SIE UNS 15 MINUTEN FÜR DIE ZUBEREITUNG. <b>LUKEWARM FELCHLIN CHOCOLATE CAKE</b> WITH CURD CHEESE MOUSSE, VANILLA ICE CREAM AND FRESH BERRIES - PLEASE ALLOW 15 MINUTES PREPARATION TIME.	15

# NATIONAL

## BISTROKARTE - BISTRO MENU

---

### SANDWICHES

CIABATTA MIT FRISCHKÄSE UND ANTIPASTI-GEMÜSE 16  
CIABATTA WITH CREAM CHEESE AND ANTIPASTI PICKLES

CIABATTA MIT PARMASCHINKEN, PARMESAN UND RUCOLA 18  
CIABATTA WITH PARMA HAM, PARMESAN AND ROCKET SALAD

BAGUETTE MIT MELCHSEE-FRUTT-RAUHLACHS, BLATTSALAT UND ZWIEBELN 20  
BAGUETTE WITH MELCHSEE-FRUTT SMOKED SALMON, LEAF SALAD AND ONION

**CLUB SANDWICH «NATIONAL»** 29  
MIT GEBRATENER POULETBRUST, SPIEGELEI, AVOCADO, BAUERN SPECK,  
GEWÜRZGURKE, COCKTAILSAUCE UND POMMES FRITES  
WITH ROAST CHICKEN BREAST, FRIED EGG, AVOCADO, COUNTRY BACON,  
GHERKIN, COCKTAIL SAUCE AND FRENCH FRIES

**CLUB SANDWICH «LACHS»** 32  
VOLLKORNTOST MIT GERÄUCHERTEM MELCHSEE-FRUTT-LACHS, FRISCHKÄSE,  
DILL-SENFSAUCE, SPIEGELEI UND POMMES FRITES  
WHOLEGRAIN TOAST WITH MELCHSEE-FRUTT SMOKED SALMON, CREAM CHEESE,  
DILL-MUSTARD SAUCE, FRIED EGG AND FRENCH FRIES

---

### SALATE - SALADS

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT KERNEN 11  
LEAF SALAD WITH SEEDS

SOMMERSALAT MIT APFEL UND NÜSSEN 18  
SERVIERT MIT KAREMELLISIERTEM DALLENWILER ZIEGENFRISCHKÄSE

**SUMMER SALAD WITH APPLE AND NUTS**  
SERVED WITH CARAMELIZED FRESH GOAT CHEESE FROM DALLENWIL  
ODER MIT RINDSFILETSTREIFEN 26  
OR WITH FILLET OF BEEF STRIPS

**CAESAR SALAD** 25  
SERVIERT MIT GEBRATENEN POULETBRUSTSTREIFEN  
SERVED WITH ROAST CHICKEN STRIPS  
ODER MIT SAUTIERTEN RIESENCREVETTEN 28  
OR SAUTEED KING PRAWNS

# NATIONAL

## NATIONAL KLASSIKER - CLASSICS

**NATIONAL PLATTE** 26

ZENTRALSCHWEIZER TROCKENFLEISCHSPEZIALITÄTEN, ALPKÄSE,  
GEWÜRZGURKEN UND BAGUETTE

**NATIONAL PLATTER**

AIR-CURED BEEF, RAW HAM, MOUNTAIN CHEESE, GHERKINS AND BAGUETTE

**ANTIPASTI TELLER** 24

PARMASCHINKEN, PARMESAN, OLIVEN,  
EINGELEGTES GEMÜSE UND BAGUETTE

**ANTIPASTI PLATE**

PARMA HAM, PARMESAN, OLIVES, PICKLES AND BAGUETTE

**TATAR VOM RIND SERVIERT MIT TOAST** 100G 26

**BEEF TARTAR SERVED WITH TOAST** 150G 36

MIT COGNAC ODER WHISKEY 2CL 6

WITH COGNAC OR WHISKEY

**ZWEIERLEI VOM MELCHSEE-FRUTT-RAUHLACHS** 29

MIT ZWIEBELN UND MEERRETTICHSCHAUM

**MEDLEY OF MELCHSEE-FRUTT SMOKED SALMON**

SERVED WITH ONION AND HORSERADISH CREAM

**«NATIONAL BURGER»** 34

IM KRÄUTERBRÖTCHEN AUS ZENTRALSCHWEIZER RINDFLEISCH

MIT STANSER FLADÄ, BAUERN SPECK, SPIEGELEI, GURKEN,

TOMATEN, SALAT, BBQ- UND COCKTAILSAUCE SERVIERT MIT

POMMES FRITES UND CHABISSALAT

**SWISS BEEF BURGER** WITH HERBAL BREAD,

STANSER FLADÄ CHEESE, COUNTRY BACON, CUCUMBERS, TOMATOES,

LETTUCE, BBQ AND COCKTAIL SAUCE SERVED WITH

FRENCH FRIES AND COLESLAW SALAD

## SUPPEN - SOUPS

**TAGESSUPPE** 11

SOUP OF THE DAY

# NATIONAL

## PASTA & RISOTTO

<b>HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI</b>	22/33
MIT CHERRY-TOMATEN, BASILIKUM UND BÜFFELMOZZARELLA	
<b>HOMEMADE TAGLIOLINI</b>	
WITH CHERRY TOMATOES, BASIL AND MOZZARELLA DI BUFALA	
<b>CHAMPAGNER-RISOTTO MIT RIESENCREVETTEN</b>	28/37
CHAMPAGNE RISOTTO WITH KING PRAWNS	

## FISCH - FISH

<b>GEBRATENER ZANDER AN WEISSWEINSAUCE</b>	28/42
MIT ROSMARINKARTOFFELN UND MEDITERRANEM GEMÜSE	
<b>ROASTED PIKE PERCH WITH A WHITE WINE SAUCE</b>	
WITH ROSEMARY ROAST POTATOES AND MEDITERRANEAN VEGETABLES	

## FLEISCH - MEAT

<b>KALBS CORDON BLEU GEFÜLLT MIT ALPKÄSE UND ROHSCHINKEN</b>	36
VEAL CORDON BLEU STUFFED WITH MOUNTAIN CHEESE AND RAW HAM	
<b>GEBRATENE RIBELMAIS-POULARDE</b>	150G 24
ROASTED RIBELMAIS-POLENTA POULARDE	
<b>MUOATATHALER RINDSFILET</b>	160G 52
MUOATATHALER BEEF FILLET	200G 58

## SAUCEN - SAUCES

SAUCE BÉARNAISE/ KRÄUTERBUTTER/ CHIMICHURRI/ BAROLOJUS	JE 3
SAUCE BEARNAISE/ HERB BUTTER/ CHIMICHURRI/ BAROLO SAUCE	

## BEILAGEN - SIDE DISHES/ VEGETABLES

POMMES FRITES/ GETRÜFFELTER KARTOFFELSTOCK/ CHAMPAGNER-RISOTTO/	JE 6
ROSMARINKARTOFFELN/ BLATTSPINAT/ SAISONALES GEMÜSE/ BLATTSALAT	
FRENCH FRIES/ TRUFFLED MASHED POTATOES/ CHAMPAGNE RISOTTO/	
ROAST POTATOES WITH ROSEMARY/ LEAF SPINACH/ SEASONAL VEGETABLES/	
LEAF SALAD	

# NATIONAL

## AB 2 PERSONEN - FROM 2 PERSONS

CHÂTEAUBRIAND IN ZWEI GÄNGEN

PRO PERSON 69

1. GANG MIT SAUCE BÉARNAISE, BABYKARTOFFELN  
UND MARKTFRISCHEM GEMÜSE

2. GANG MIT BAROLOJUS, HAUSGEMACHTEN TAGLIOLINI  
UND BOHNEN IM SPECKMANTEL

CHATEAUBRIAND SERVED IN 2 COURSES

1<sup>ST</sup> COURSE WITH SAUCE BEARNAISE, BABY POTATOES  
AND SEASONAL MARKET VEGETABLES

2<sup>ND</sup> COURSE WITH BAROLO SAUCE, HOMEMADE TAGLIOLINI  
AND BEANS WRAPED IN BACON

---

## FLEISCHHERKUNFT - MEAT PROVENANCE

KALB/VEAL

CH

POULET/CHICKEN

CH/F

RIND/BEEF

CH

SCHWEIN/PORK

CH

# NATIONAL

## SÜSSE VERSUCHUNG - SWEET TEMPTATION

SCHOKOLADENMOUSSE MIT FRISCHEN BEEREN 15  
CHOCOLATE MOUSSE WITH FRESH BERRIES

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 13  
MIT VANILLESAUCE ODER VANILLEGLACE  
- BITTE GEWÄHREN SIE UNS 15 MINUTEN FÜR DIE ZUBEREITUNG.

HOMEMADE APPLE STRUDEL  
WITH VANILLA SAUCE OR ICE CREAM  
- PLEASE ALLOW 15 MINUTES PREPARATION TIME.

FRISCHE SAISONALE FRÜCHTE MIT SAUERRAHMGLACE 13  
FRESH SEASONAL FRUITS WITH SOUR CREAM ICE CREAM

«GELATO AFFOGATO» 8  
VANILLEGLACE MIT ESPRESSO ÜBERGOSSEN  
VANILLA ICE CREAM DOUSED IN ESPRESSO

# NATIONAL

## GLACE - ICE CREAM

<b>«THE CHEF'S FAVOURITE»</b>	9/14
FIOR DI LATTE-, ERDBEER-, STRACCIATELLA- UND HEIDELBEERGLACE MIT FRÜCHTEN UND RAHM FIOR DI LATTE, STRAWBERRY, STRACCIATELLA AND BLUEBERRY ICE CREAM SERVED WITH FRUIT AND WHIPPED CREAM	
<b>«NATIONAL»</b>	9/12
HEIDELBEERGLACE UND ZITRONENSORBET, FRISCHER JOGHURT UND MÜESLI BLUEBERRY ICE CREAM AND LEMON SHERBET, FRESH YOGHURT AND MÜESLI	
<b>«PILATUS»</b>	9/12
VANILLE-, SCHOKOLADEN- UND WALNUSSEGLACE MIT KARMELISIERTEN NÜSSEN VANILLA, CHOCOLATE AND WALNUT ICE CREAM WITH CARAMELISED NUTS	
<b>«VIERWALDSTÄTTER»</b>	9/12
CAIPIRINHA- UND CASSISSORBET MIT PROSECCO CAPIPRINHA AND CASSIS SHERBET WITH PROSECCO	
<b>«RIGI»</b>	9/12
MANGO-PASSIONSFRUCHTSORBET, APEROL & SODA MANGO AND PASSIONFRUIT SHERBET WITH APEROL AND SODA WATER	
<b>«ROMANOFF»</b>	9/13
VANILLEGLACE, ERDBEEREN UND SCHLAGRAHM VANILLA ICE CREAM, STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM	
<b>«BANANA SPLIT»</b>	9/13
SCHOKOLADEN- UND VANILLEGLACE, BANANEN MIT SCHOKOLADENSAUCE UND MANDELSPLITTER CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM, BANANAS WITH CHOCOLATE SAUCE AND ALMOND SLICES	
<b>FRAPPÉ</b>	10
<b>ERFRISCHENDE GLACE/SORBETS (SAISONALES ANGEBOT)</b>	KUGEL/SCOOP 4
<b>REFRESHING ICE CREAM/SORBETS (SEASONAL FLAVOURS)</b>	
RAHM	1.5
WHIPPED CREAM	



# NATIONAL

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK - WINE BY THE GLASS

### WEISSWEINE - WHITE WINES

<b>VINATTIERI BIANCO TICINO DOC</b> CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC VINATTIERI TICINESI TESSIN, SCHWEIZ	1 DL	11
<b>LES DÉSERTS ST-SAPHORIN LAVAUX AOC</b> CHASSELAS FILS ROGIVUE WAADT, SCHWEIZ	1 DL	8
<b>CHABLIS AOC CHAMP DES DUCS</b> CHARDONNAY DOMAINE ALAIN GEOFFROY BURGUND, FRANKREICH	1 DL	11
<b>VAL DE VID RUEDA DO</b> VERDEJO BODEGAS VAL DE VID CASTILLA-LÉON, SPANIEN	1 DL	9
<b>CHARDONNAY GHOST PINES</b> CHARDONNAY LOUIS M. MARTINI WINERY KALIFORNIEN, USA	1 DL	10
<b>RUSTENBERG SAUVIGNON BLANC</b> SAUVIGNON BLANC RUSTENBERG WINES STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA	1 DL	9

# NATIONAL

## ROTWEINE - RED WINES

### MERLOT DEL TICINO DOC

TENUTA RONCO DELL'ANGELO

1 DL

12

MERLOT

VINATTIERI TICINESI SA

TESSIN, SCHWEIZ

### PRIMITIVO DI MANUDURIA DOP MASSERIA PIETROSA

1 DL

8

PRIMITIVO

CANTINE SAN MARZANO

APULIEN, ITALIEN

### MURO ANTICO CHIANTI RISERVA DOCG

1 DL

9

SANGIOVESE, MERLOT & SYRAH

RENZO MASI & C. FATTORIA DI BASCIANO

TOSKANA, ITALIEN

### DUCHESSA AURÉLIE POMEROL AOC

1 DL

12

MERLOT & CABERNET FRANC

JEAN-PIERRE MOUEIX

BORDEAUX, FRANKREICH

### TORRE ALBÉNIZ RESERVA RIBERA DEL DUERO DO

1 DL

10

TEMPRANILLO & ALBILLO

BODEGAS PEÑALBA LOPEZ

RIBERA DEL DUERO, SPANIEN

### SYRAH GRAND ESTATES COLUMBIA VALLEY

1 DL

10

SHIRAZ & VIOGNIER

COLUMBIA CREST WINERY

WASHINGTON STATE, USA

# NATIONAL

## ROSÉWEIN - ROSÉ WINE

PANKRAZ PINOT NOIR ROSÉ AOC	1 DL	8
PINOT NOIR		
STAATSKELLEREI ZÜRICH		
ZÜRICH, SCHWEIZ		

---

## CHAMPAGNER - CHAMPAGNE

POL ROGER BRUT	1 DL	17
----------------	------	----

---

## SCHAUMWEINE - SPARKLING WINES

PROSECCO BACIO D'ORO	1 DL	9
MOSCATO D'ASTI	1 DL	9

# NATIONAL

## COCKTAILS

---

<b>APPLE MARTINI</b> VODKA, APPLE & LEMON	16
<b>BELLINI</b> CHAMPAGNE & PEACH	21
<b>BLACKBERRY CAIPIRINHA</b> BLACKBERRIES, CACHAÇA & LEMON	16
<b>BLACK RUSSIAN</b> VODKA & KAHLUA	16
<b>CAIPIRINHA</b> CACHAÇA, LIME & CANE SUGAR	16
<b>ESPRESSO MARTINI</b> VODKA, JC VANILLA, JC CAFE, BORGHETTI, FRANCELICO & ESPRESSO	16
<b>GODFATHER</b> BOURBON & AMARETTO	16
<b>MOSCOW MULE</b> VODKA, ANGOSTURA, LEMON & GINGER BEER	16
<b>NEGRONI</b> GIN, CAMPARI & VERMOUTH	16
<b>OSCAR ONE (NON-ALCOHOLIC)</b> BLACKBERRIES, RASPBERRIES, ORANGE, MARACUJA, CARNBERRY & PINEAPPLE	12
<b>PASSIONFRUIT MOJITO</b> RUM, PASSIONFRUIT JUICE, MINT & SUGAR	16
<b>PIMM'S CUP</b> PIMM'S, FRESH FRUITS & LEMONADE	16
<b>STRAWBERRY MOJITO</b> RUM, STRAWBERRIES, BASIL, LIME & SUGAR	16

# NATIONAL

## BIER & SOFT DRINKS - BEER & SOFT DRINKS

---

### BIER VOM FASS - DRAFT BEER

BRAUGOLD	2 DL	5.5
	3 DL	6.5
KÖNIG PILSENER	2 DL	6
	3 DL	7

---

### FLASCHENBIER - BOTTLED BEER

CLAUSTHALER (NON-ALCOHOLIC)	3 DL	8
CORONA	3 DL	8
HEINEKEN	3 DL	8
ERDINGER WEISSE, HELL ODER DUNKEL	5 DL	9
ITTINGER KLOSTERBRÄU AMBER	3 DL	8

---

### SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO	3 DL	5.5
SPRITE, FANTA, RIVELLA ROT - BLAU	3 DL	5.5
PASSUGGER/ ALLEGRA	47CL	5.5
PASSUGGER/ ALLEGRA	77CL	9
RAMSEIER APFELSCHORLE, SÜSSMOST	3 DL	5.5
RED BULL	2.5 DL	7.5
SAN BITTER, CRODINO	1 DL	6

---

### THOMAS HENRY

TONIC WATER	2 DL	5.5
BITTER LEMON	2 DL	5.5
GINGER ALE	2 DL	5.5

# NATIONAL

## SÄFTE - JUICES

ORANGE, ANANAS, PFIRSICH, GRAPEFRUIT, TOMATE	2 DL	5.5
ROTER TRAUBENSAFT, CRANBERRY	2 DL	5.5
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	2 DL	8

---

## HEISSE GETRÄNKE - HOT DRINKS

RISTRETTO		4.8
ESPRESSO		4.8
DOPPELTER ESPRESSO		6.5
KAFFEE CRÈME		4.8
CAPPUCCINO		5.5
SCHALE HELL/DUNKEL		5.5
LATTE MACCHIATO		6
ESPRESSO CORETTO		8
IRISH COFFEE		16
OVOMALTINE, SCHOKOLADE, MILCH		5
OVOMALTINE, CHOCOLATE, MILK		

---

ALLE KAFFEES SIND AUCH KOFFEINFREI ERHÄLTlich.  
ALL COFFEES CAN ALSO BE ORDERED DECAFFEINATED.