Kalte und Warme Vorspeisen		9 John
Ochsen Bruscchetta geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfeli und Basilikum	KI. Portion	7.50
Förster-schnitten "Luzerner Art" Brotscheibe mit Schinken gedeckt in einer Pilz Sauce und noch mit Emmentalerkäse gratiniert		14.50
Überbackener Ziegenkäse auf frischen Tomaten, Pinienkernen mit Blattsalat an einer Walnussdressing		14.50
Carpaccio di Manzo dünn aufgeschnittenes rohes Rindsfleisch, an Olivenöl Extra-Vergine mit Ruccola und Parmesansplitter	18.50	24.50
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter aus reinem Schweizer Rindsfilet. Fein gehackt und mit unserer hauseigenen Würzmischung vermischt. Wählen Sie die Schärfe selber zwischen: mild, mittel und scharf.	19.50	29.50

5	Salate		
2		KI. Portion	Portion
	Grüner Blattsalat an Französiche oder Italienische Sauce	•	8.80
	Gemischter Salat an Französische oder Italienische Sauce	6)	9.80
	Nüssli mit Ei		9.80
	Salat Ochsen Kopfsalat mit gebratene Champignons, Knoblauch und Speck an Balsamicosauce		11.50
	Sunnon	O O	30

Suppen			
	KJ. Portion	Portion	
Tagessuppe		7.80	
Tomatencremesuppe mit hausgemachte Käse-Croûtons		9.50	
Klare Ochsenschwanzsuppe mit hausgemachte Käsestengel		9.50	