

Bar Snacks

CAESAR SALAT HERZEN – CHF 18 

CAESAR SALAD HEART

Laugen Chips

Crispy “Pretzel” chips

BLUMENKOHL POPCORN – CHF 14 

CAULIFLOWER POPCORN

Vadouvan-Mayonnaise

Vadouvan mayonnaise

KNUSPRIGER TINTENFISCH – CHF 19

CRISPY SQUID

Sancho Pfeffer, Kafirlimette

Sancho pepper, kafir lime

MINI POULET SCHNITZEL BURGER – CHF 17

MINI CRISPY CHICKEN BURGER

Comeback Sauce, eingelegter Kohl

Comeback sauce, pickled cabbage

KNUSPRIGE ENTEN ROLLEN (2 Stück - 2 pieces) – CHF 14

CRISPY DUCK ROLLS

Rose-Hoisin Sauce, Five-Spice-Sauce

Rose-hoisin sauce, five-spice sauce

SÜSSKARTOFFEL-POMMES – CHF 14

SWEET POTATO FRIES

Simmental Bleu, Frischkäse

Simmental Blue, cream cheese dip



Vegan | Vegan



auf Anfrage möglich | Possible on request



Vegetarisch | Vegetarian



auf Anfrage möglich | Possible on request

Salate zum Teilen

Salads to share

REGENBOGENSALAT – CHF 26 

RAINBOW SALAD

Wurzelgemüse, geröstete Samen, Tahini Dressing

Root vegetables, toasted seeds, tahini dressing

GEGRILLTER OKTOPUS – CHF 32

GRILLED OCTOPUS

Romesco-Sauce, Confit-Bergkartoffeln, geräuchertes Paprikapulver, Chorizo, Rucola

Romesco sauce, confit mountain potatoes, smoked paprika, chorizo, rocket salad

QUINOASALAT – CHF 26 

QUINOA SALAD

Kürbis, Brokkoli, Cranberry, Mandeln

Pumpkin, broccoli, cranberry, almonds



Vegan | Vegan



auf Anfrage möglich | Possible on request



Vegetarisch | Vegetarian



auf Anfrage möglich | Possible on request

Vorspeisen zum Teilen

Starters to share

ROSMARIN FOCACCIA – CHF 12 (✓) ✗

ROSEMARY FOCACCIA

Tomatensauce, saure Sahne

Tomato sauce, Sour Cream

KOLOKITHOKEFTEDES – CHF 16 ✗

Zucchini-Mangold-Krapfen mit Minze, Bärlauch, Tzatziki

Courgette and swiss chard fritters with mint, wild garlic, Tzatziki

MASHAWASHA – CHF 17 ✗

Kichererbsen Hummus, Kräuter-Falafel, Fladenbrot

Chickpea hummus, herb falafel, pita bread

CARPACCIO VON WASSERMELONEN UND BOEUF-TOMATEN – CHF 20 ✗

WATERMELON AND COEUR DE BOEUF TOMATO CARPACCIO

Feta-Käse, Kalamata-Oliven, Oregano, Dukkah

Feta cheese, Kalamata olives, Oregano, Dukkah



Vegan | Vegan



auf Anfrage möglich | Possible on request



Vegetarisch | Vegetarian



auf Anfrage möglich | Possible on request

Hauptgänge

Main Courses

Alle unsere Hauptgerichte werden mit
Grünem Salat, Bimi Brokkoli oder Pommes allumettes serviert.

All our main courses are served with
green salad, tenderstem broccoli or pommes allumettes.

GEGRILLTE DORADE MIT SAUCE VIERGE – CHF 35

GRILLED DORADE WITH SAUCE VIERGE

Fenchel-Zitrus-Salat

Fennel-citrus-salad

PIRI PIRI ALPENHUHN – CHF 30

PIRI PIRI ALPINE CHICKEN

Zucchini, Tomatenconfit und Kalamata-Oliven

Grilled courgette, tomato confit, Kalamata olives

SCHWEIZER RINDERRIPPEN – CHF 50

SHORT RIPS OF SWISS BEEF

Oliven, eingelegte Salz-Zitronen, Aubergine, Gremolata

Olives, preserved lemon, aubergine, Gremolata



Vegan | Vegan



auf Anfrage möglich | Possible on request



Vegetarisch | Vegetarian



auf Anfrage möglich | Possible on request

Hauptgänge

Main Courses

LAMM-LAHMACUN – CHF 28 ()

LAMP-LAHMACUN

Lammfleisch, Ras el Hanout, Zwiebeln, Pinienkerne, Petersilie

Lamb, ras el hanout, onions, pine nuts, parsley

GEGRILLTE LOUKANIKO WURST – 34 CHF

GRILLED LOUKANIKO SAUSAGE

Gewürzte Mangalitza Schweinswurst, Kartoffelpüree, Pommery Senf

Spiced Mangalitza pork sausage, mashed potato, Pommery mustards

Beilagen

Side dishes

Bimi Brokkoli – 10 CHF

Tenderstem broccoli, garlic butter

Pommes allumettes – 10 CHF

Pommes allumettes

Süßkartoffel Stücke – 10 CHF

Sweet potato wedges

Grüner Salat – 10 CHF

Green salad



Vegan | Vegan



auf Anfrage möglich | Possible on request



Vegetarisch | Vegetarian



auf Anfrage möglich | Possible on request


Klassiker

Classics

1924 CAESAR SALAD – CHF 32

+ Geröstetes Alpstein Poulet – CHF 39

+ Roasted Alpstein chicken

+ Tofu – CHF 35 

+ Tofu

LUZERNER PALACE CLUB SANDWICH

+ Poulet, gemischter Blattsalat oder Pommes allumettes – CHF 43

+ Chicken, mixed leaves salad or pommes allumettes

+ Gemüse, gemischter Blattsalat oder Pommes allumettes – CHF 40 

+ Vegetables, mixed leaves salad or pommes allumettes

RACLETTEKÄSE-BURGER VOM SCHWEIZER RIND – CHF 42 ()

RACLETTE CHEESE BURGER OF SWISS BEEF

Gewürzte Comeback Sauce, gemischter Blattsalat oder Pommes allumettes

Spicy Comeback sauce, mixed leaves salad or pommes allumettes

ANGUS RINDS TATAR – CHF 36

ANGUS BEEF TARTARE

Gewürze, Sauerteigbrot

Condiments, sourdough bread

SCHWEIZER APÊRO-PLATTE – CHF 40 ()

SWISS APÊRO BOARD

Lokale Wurst- und Käseplatte, Essiggurken, Knäckebrot, Apfel-Chutney

Local charcuterie and cheese platter, pickles, cracker, apple chutney



Vegan | Vegan



auf Anfrage möglich | Possible on request



Vegetarisch | Vegetarian



auf Anfrage möglich | Possible on request



DIGITALE ZEITUNGEN

Bleiben Sie auf dem Laufenden, indem Sie auf unsere kostenlose Bibliothek mit Zeitungen und Magazinen zugreifen.

DIGITAL NEWSPAPERS

Keep up to date with the latest news by accessing our complimentary library of online newspapers and magazines.



KOSTENLOSES WIFI? WERDEN SIE EIN FAN VON M.O.

FREE WIFI? BECOME A FAN OF M.O.

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Steuern.

Unser Team ist Ihnen bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergien gerne behilflich.

All prices are in Swiss Francs and including VAT.

Our team is delighted to assist you with any dietary or allergen information.

Unsere Produkte

Our products

Rind, Kalb, Huhn, Schwein, Ente, Eier: **Schweiz**
Beef, veal, chicken, pork, duck, eggs: **Switzerland**

Lachs, Forelle, Zander: **Schweiz, Zucht**
Salmon, trout, pike perch: **Switzerland, breed**

Dorade: **Griechenland, Zucht**
Seabream: **Greece, breed**

Tintenfisch: **Italien, Wildfang**
Squid: **Italy, wild**