

Frühstück

Wochentags von 7:30 – 11:00 Uhr / am Wochenende – 14.00 Uhr

(Schweizer Fleisch von Metzger Aerni, Sursee / Milchprodukte von Fläcke Chäsi, Beromünster)

„Das Kleine“ Frühstück *(als Vegane Variante möglich)*

1 Gipfeli, 2 Stück Brot, Butter, Auswahl: Konfitüre, Honig oder Nutella Fr. 5.80

„Fitness“ Frühstück

1 Vollkornbrot, Butter, Konfitüre, Birchermüesli, 1dl frischer Orangensaft Fr. 11.70

„Melissa´s Best“ *(als Vegane Variante möglich + Fr.0.50)*

1 Vollkornbrot, Butter, Konfitüre, Fruchtsalat, Naturjoghurt und Granola Fr. 14.20

„Orientalisches“ Frühstück *(als Vegane Variante ohne Feta)*

Feta, Oliven, Gurken und Tomaten-Salat, dazu Hummus, Taboulé, Datteln mit selbst gebackenem Focaccia Fr. 15.80

„Englisch“ Frühstück

2 Spiegeleier mit gebratenem Speck, Würstli, Grill-Tomate dazu 2 Stück Toast, Butter und hausgemachte Konfitüre Fr. 16.90

Omelette mit Käse gefüllt Fr. 13.80 / **Omelette mit Tomatenwürfel / oder Champignon, mit einem Toast** Fr. 14.80 – *Extra Käse Fr. 1.-*

„Breakfast Bagel“

mit Philadelphia-Frischkäse Fr. 9.20 / mit Rührei, Speck Fr. 13.80

Melissa's homemade mini PANCAKES – 4 Stk. –

- mit Ahornsirup Fr. 9.50

- mit Früchtekompott & Puderzucker Fr. 11.50 - Rahm extra Fr. 1.-

- mit Bananen & Schokoladensauce Fr. 11.50 - Rahm extra Fr. 1.-

Extras

2 Spiegeleier / Rührei mit 2 Eiern Fr. 8.50

Frühstücksei Fr. 3.80

Speck mit 2 Spiegeleier Fr. 11.50

Fruchtsalat Fr. 9.20

Portion Schweizer Fleisch 100g, von Metzger Aerni, Sursee Fr. 8.80

Portion Käse 100g, von Fläcke Chäsi, Beromünster Fr. 8.80

Portion Käse und Fleisch 150g, Fr. 12.50

Portion: Butter, Schweizer-Honig, Konfitüre hausgemacht Fr. 1.-

Glas Prosecco Fr. 9.- / **Glas Moscato** Fr. 9.50 / **Glas Mimosa** Fr. 9.50

„Der kleine“ Brunch (am Freitag & Samstag) Fr. 30.-

Rührei und Speck extra Fr. 8.50 *(nur mit Brunch erhältlich)*

Vollkornbrot, Zopf, Schokoladenbrötli, diverse Kleinbrote (vegan), Fleisch und Käseplatte, Nature-Joghurt, Himbeer-Joghurt, Milch, Bürchermüsli, Hausgemachtes Granola (vegan), diverse Cornflakes, Nüsse, Trockenfrüchte, gekochte Eier, Hummus (vegan), Taboulé (vegan), Gurken, Früchte, Fruchtsalat, diverse Fruchtsäfte (vegan), und Luzerner Wasser, kleines Dessertbuffet, hausgemachte Konfitüre (vegan)

- **1-mal** warmes Getränk **nach Wahl** ist inbegriffen

„Der grosse“ Brunch (am Sonntag) Fr. 45.-

Zusatz: Rösti (vegan), Rührei, Speck, Würstli, Tomaten, Champignon, Fotzelschnitte mit Ahornsirup/ Zimt-Zucker, Lachs, 3-Minuten Ei, Grillgemüse (vegan), und weitere zusätzliche Speisen die variieren.

Auswahl an Süssspeisen/ grosses Dessertbuffet z.B. Diplomat-Crème, saisonale Desserts, Streuselkuchen, Brownies, Zimtschnecken, Plunder, Bananenkuchen, Mini Pancakes etc.

- **2-mal** warme Getränke **nach Wahl** sind inbegriffen
-

SPEISEKARTE

Warme Küche während der Woche von 11:30 - 14:00 Uhr / Wochenende – 14:30 Uhr

Hausgemachtes Birchermüsli:

Mit saisonalen Früchten und Nüssen und Vollkornbrot

kl. Fr. 8.50 / gr. Fr. 10.50 Zuschlag mit Rahm Fr. 1.-

Sportler-Joghurt

Mit Joghurt, hausgemachter Konfitüre, Granola und einem Vollkornbrot Fr. 8.50

Hausgemachte Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet mit saisonalem Gemüse und hausgemachtem Brot Fr. 9.50

Soup & Salad Hausgemachte Tagessuppe mit Saisonsalat,
mit Brot und Butter auf einem Holzbrett serviert Fr. 15.80

Melissa's Salate

Kleiner grüner Salat mit hausgemachtem Dressing, dazu Brot und Butter Fr. 10.80

Saisonale Buddha Bowl als Beispiel mit Avocado, Taboulé, Kichererbsen,
Sprossen, gerösteten Nüssen & Kernen, Ei, dazu Brot und Butter Fr. 19.50

Salat Cote d'Azur

In Kräuterbutter gebratene Kartoffeln, knusprigem Speck und
Pouletstreifen an einer Pommery-Dijon Senfsauce Fr. 22.50

Für den grossen Hunger

(Schweizer Fleisch von Metzger Aerni, Sursee)

Wochenhit: täglich frischer **Quiche** mit Saisonsalat oder Suppe Fr. 16.80

Paniertes Schnitzel nach Wiener Art

Hausgemachtes Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites
im Voraus ein kleiner Salat oder eine Tagessuppe Fr. 23.50

Kügelipastetli

Hausgemachtes Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügelchen und Champignon
an einer Rahmsauce mit Pommes Frites im
Voraus ein kleiner Salat oder eine Tagessuppe Fr. 23.50

Bagel Boys Bagels

Everthing Bagel getoastet mit Lachs (NO)

Dill-Senf, Zwiebeln und Kresse Fr. 11.80 - mit Salat oder Suppe Fr. 18.80

Sesam Bagel getoastet mit Philadelphia Frischkäse

Avocado und Gurken, Kresse Fr. 11.20 - mit Salat oder Suppe Fr. 18.20

Everthing Bagel getoastet mit Thon (VN)

Salat, Tomaten, Essiggurken, Ei und Kresse Fr. 11.80 - mit Salat oder Suppe Fr. 18.80

Homemade Focaccias

Grillgemüse-Hummus (vegan), Fr. 10.50 - mit Salat oder Tagessuppe Fr. 17.50

Tomaten-Mozzarella Fr. 10.50 - mit Salat oder Tagessuppe Fr. 17.20

Rohschinken-Rucola Fr. 11.20 - mit Salat oder Tagessuppe Fr. 18.20

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets / Fischknusperli mit Pommes Frites Fr. 13.50

Tagesmenü als Kinderteller Fr. 13.80

Portion Pommes Frites Fr. 9.50

Getränke

(Getränke von Schürch Getränke, Rothenburg)

Offenausschank Mineral mit/ohne Kohlensäure Knuttwiler, Sinalco Cola, Elmer Citro, Apfelschorle, Rivella (Rot), 2 dl. Fr. 3.80 / 3 dl. Fr. 4.50 / 5 dl. Fr. 5.50

Luzerner Wasser 3 dl. Fr. 2.00 / 5 dl. Fr. 3.00

Ramseier Fruchtsäfte Orangen-, Multivitaminsaft 3 dl. Fr. 5.80

Flasche Mineral mit/ohne Kohlensäure Knuttwiler, 5 dl. Fr. 6.50

Rivella Blau, Sinalco Cola zero, 3.3 dl. Fr. 5.20

Lori's Mate, Gazosa Limone 3.3 dl. Fr. 5.80 **Ginger Beer Bundaberg** 3.75 dl. Fr. 6.20

Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, 2 dl. Fr. 4.80

Frisch gepresst Orangensaft 2 dl. Fr. 6.20 / 3 dl. Fr. 8.50

Nick's Homemade Eistee mit Minze, Orangen

und Rooibos aus Südafrika hergestellt 4 dl. Fr. 5.50

Saisonale Special Drinks fragen Sie beim Servicepersonal nach

Smoothie, Tages-Smoothie je nach Saison - 3 dl. Fr. 7.50

Hausgemachter Sprudel Orange und Ingwer, Holunder, Ingwer

- 3 dl. Fr. 4.50 / 5 dl. Fr. 5.50

Sommer Spezial: Café Freddo 3 dl. Fr. 6.50

Kalte Schokolade, Ovomaltine 2 dl. Fr. 4.50 / 3 dl. Fr. 5.-

Kindersirup 2 dl. Fr. 1.00 / **Babyccino** 1 dl. Fr. 1.00

Kaffee Lutz/Träsch, Zwetschgen, Kräuter, Williams, Kirsch, Halb/Halb Fr. 6.80

Winter special: Haus Punsch – Ingwer und Orange Fr. 5.80

Warme Getränke Barista Art

(Kaffee von Hochstrasser, Littau)

(Kuhmilch von Fläcke Chäsi, Beromünster / Hafer, Soja, laktosefreie Milch +0.30)

Ristretto / Espresso / Espresso Macchiato / Café Crème Fr. 4.70

Schale / Cappuccino / Ovomaltine Fr. 5.20

Doppelter Espresso Fr. 5.80 / Flat White (mit doppeltem Espresso) Fr. 6.20

Café Melange mit Schlagrahm Fr. 6.20

Chai Latte - Melissa´s Best mit hausgemachtem Sirup Fr. 6.-

Latte Macchiato Fr. 6.- / mit Aroma: Vanille, Caramel, Haselnuss Fr. 6.50

Haus Schokolade - Melissa´s Best

mit hellen oder dunklen Schokoladen-Stück Fr. 5.50

Wiener Schokolade

hergestellt mit Lindt-Schokolade, luftiger Rahmhaube und

Schokoladenstreusel in einer grossen Tasse serviert Fr. 6.80

Teekarte (Tee von L'art du thé, Luzern)

Portion im Krug Fr. 6.00

- | | |
|---|--------------------------------|
| - Verveine - Kräutermischung | - Medina - Marokkanische Minze |
| - Rooibos Bourbon mit Vanille-Aroma | - Hagebutten/Karkade Tee |
| - Symphonie de Fruits mit tropischen Früchten | - Kamille Tee |
| - Ingwer Tee mit frischem Ingwer serviert | - Earl Grey Supérieur |
| - English Breakfast | - Gunpowder - Grüntee |
-

Alle unsere Preise sind inkl. 7.7% MWST
Bei Allergien dürfen Sie gerne unser Servicepersonal fragen.

Bier und Aperitif

(Bier von Brauerei Baar, Baar)

Offenausschank: Baarer Bier Goldmändli Spezial hell, Panaché 3dl. 5.20 / 5dl. 6.80

In der Flasche: Baarer Bier (alkoholfrei), 3.3 dl. Fr. 5.50

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer) Fr. 8.50

Aperol Spritz Fr. 9.50

Hugo mit Holunderblütensirup und Minze Fr. 9.50

Wein

(Wein von SchubiWeine, Luzern)

Weisswein: Glen Carlou 1dl. 7.50 / Cuvée Blanc 1dl. 7.-

Rotwein: Primitivo 1dl. 7.50 / Piacere 1dl. 7.-

Rosé: Mirafors Rosé 1dl. 6.80