

Frühstück

Wochentags von 7:30 bis 11:00 Uhr und am Wochenende bis 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 Schokoladen-Aufstrich Fr. 5.60

„Fitness“ Frühstück

1 Vollkornbrot, Butter, Konfitüre, Birchermüesli, 1dl frisch gepresster Orangensaft Fr. 11.30

„Melissa´s Best“ *(als Vegane Variante möglich)*

1 Vollkornbrot, Butter, Konfitüre, Fruchtsalat, Naturjoghurt und hausgemachtes Granola Fr. 13.50

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

Feta, Oliven, Gurken und Tomaten-Salat, dazu Hummus, Taboulé, Datteln
mit selbst gebackenem Focaccia Fr. 15.50

„Englisch“ Frühstück

2 Spiegeleier mit gebratenem Speck, Würstli, Grill-Tomate
dazu 2 Stück Toast, Butter und hausgemachte Konfitüre Fr. 16.60

Omelette mit Käse gefüllt Fr. 11.80 / **Omelette mit Tomatenwürfel / oder Champignon** Fr. 12.80

„Breakfast Bagel“

mit Philadelphia-Frischkäse Fr. 8.80

mit Rührei, Speck mit Garnitur Fr. 13.50

Melissa's homemade mini PANCAKES – 4 Stk. –

- mit Ahornsirup und Butter Fr. 9.20

- mit Früchtekompott & Puderzucker Fr. 11.20 - Rahm extra Fr. 1.-

- mit Bananen & Schokoladensauce Fr. 11.20 - Rahm extra Fr. 1.-

2 Spiegeleier / Rührei mit 2 Eiern Fr. 8.20

Frühstücksei Fr. 3.80

Speck mit 2 Spiegeleier Fr. 11.50

Portion Käse und Fleisch 150g, Fr. 11.50

Portion Schweizer Fleisch 100g, von Metzger Aerni, Sursee Fr. 8.50

Portion Käse 100g, von Fläcke Chäsi, Beromünster Fr. 8.50

Fruchtsalat Fr. 9.20

1 Glas Prosecco Fr. 8.80 **1 Glas Moscato** Fr. 9.20

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

„Der kleine“ Brunch (nur am 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)

- Ein warmes Getränk **nach Wahl** ist inbegriffen

„Der grosse“ Brunch (nur 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, Pancakes etc.

- Zwei warme Getränke **nach Wahl** sind inbegriffen
-

Hausgemachtes Birchermüsli:

Mit saisonalen Früchten und Nüssen und Vollkornbrot

kl. Fr. 8.20 / gr. Fr. 10.20 Zuschlag mit Rahm Fr. 1.-

Sportler-Jogurt

Mit Jogurt, hausgemachter Konfitüre, Granola und einem Vollkornbrot kl. Fr. 8.20

SPEISEKARTE

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

Hausgemachte Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet mit saisonalem Gemüse und hausgemachtem Brot und Butter Fr. 9.20

Soup & Salad Hausgemachte Tagessuppe mit Saisonsalat, mit Brot und Butter auf einem Holzbrett serviert Fr. 16.20

Melissa's Salate

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

Saisonale Buddha Bowl zum Beispiel mit Avocado, Taboulé, Kichererbsen, Sprossen, geröstete Nüsse & Kernen, Ei, dazu Brot und Butter Fr. 19.20

Salat Cote d'Azur

In Kräuterbutter gebratenen Kartoffeln, knusprigem Speck und Pouletstreifen an einer Pommery-Dijon Senfsauce Fr. 21.80

Für den grossen Hunger

(Schweizer Fleisch von Metzger Aerni, Sursee)

Wochenhit: täglich frisch zubereitete **Quiche** mit buntem Saisonsalat oder Suppe Fr. 16.80

Panierte Schnitzel nach Wiener Art

Hausgemachtes Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites im Voraus ein kleiner Salat oder eine Tagessuppe Fr. 22.50

Kügelipastetli

Hausgemachtes Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügeli und Champignon an einer Rahmsauce mit Pommes Frites im Voraus ein kleiner Salat oder eine Tagessuppe Fr. 22.20

Bagel Boys Bagels

Everthing Bagel getoastet mit Lachs (NO)

Dill-Senf, Zwiebeln und Kresse Fr. 11.50 - mit Salat oder Suppe Fr. 18.50

Sesam Bagel getoastet mit Philadelphia Frischkäse

Avocado und Gurken, Kresse Fr. 10.80 - mit Salat oder Suppe Fr. 17.80

Everthing Bagel getoastet mit Thon (VN)

Salat, Tomaten, Essiggurken, Ei und Kresse Fr. 11.50 - mit Salat oder Suppe Fr. 18.50

Homemade Focaccias

Grillgemüse-Hummus *(vegan)*, Fr. 10.20 - mit Salat oder Tagessuppe Fr. 17.20

Tomaten-Mozzarella Fr. 10.20 - mit Salat oder Tagessuppe Fr. 17.20

Rohschinken-Rucola Fr. 10.80 - mit Salat oder Tagessuppe Fr. 17.80

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 Coca 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

Fruchtsäfte Orangen-, Multivitaminsaft 3 dl. Fr. 5.80

Flasche Mineral mit/ohne Kohlensäure Knuttwiler, 5 dl. Fr. 5.80

Rivella Blau, Sinalco Coca Cola zero, 3,3 dl. Fr. 5.20

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

Lori's Mate, Gazosa Limone 3.3 dl. Fr. 5.80 **Ginger Beer Fentimans** 2.75 dl. Fr. 5.80

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. 5.20

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

Hausgemachter Sprudel Ingwer & Orange, Holunder - 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 / **Baby Chino** 1 dl. Fr. 1.00

Warme Getränke Barista Art

(Kaffee von Hochstrasser, Littau)

(Kuhmilch von Fläcke Chäsi, Beromünster / laktosefreie Milch, Hafermilch, Sojamilch)

Ristretto / Espresso 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 hausgemachter 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

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

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

Teekarte

(Tee von L'art du thé, Luzern)

Portion im Krug Fr. 6.00

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

Bier und Aperitif

(Wein von Schubi Weine, Luzern / Bier von Brauerei Baar, Baar)

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

In der Flasche: Baarer Bier (alkoholfrei), 3,3 dl. Fr. 5.50

Baarer Bier Goldmändli Spezial hell, Erdmandli Amber-Bier, 3,3 dl. Fr. 5.50

Gespritzter Weisswein 2 dl. Fr. 8.50

Aperol Spritz 2 dl. Fr. 9.50 / Hugo mit Holunderblütensirup und Minze 2 dl. Fr. 9.50

Glas Moscato Fr. 9.20 / Glas Prosecco spumante Extra Dry „Raffaello“ Fr. 8.80

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