

# Weekend-Brunch

Samstag & Sonntag

10:00 bis 17:00

# brunch

---

<b>basic</b>	24
Orangen- oder Saisonsaft	
Brotkorb mit Croissant, Brioche, Scheibe Butterzopf und kleines Buurebrot	
Butter, Confiture und Gelée	
warmes Getränk nach Wahl	
<b>bellevue</b>	45
Orangen- oder Saisonsaft	
Brotkorb mit Croissant, Scheibe Vollkornbrot, kleines Kernenbrot, kleines Buurebrot, Süssgebäck	
Butter, Confiture und kleines Birchermüesli	
weichgekochtes Freilandeier oder Portion Rührei nature	
Variation von Aufschnitt, geräuchertem Fisch und Käse	
warmes Getränk nach Wahl	

## à la carte

---

Rührei	
nature	9
mit Schinken oder mit Speck oder mit Tomate und Mozzarella	13.5
mit Rauchlachs	15.5
Weichgekochtes Freilandeier	4.5
Spiegeleier zwei Stück	
nature	9
mit Schinken oder mit Speck	13.5
Rühr- oder Spiegeleier mit Nordseekrabben und Dill-Senfsauce	19
Eggs Benedict «terrasse»	24
Zwei pochierte Freilandeier auf Toast mit gekochtem Schinken und Béarnaise-Sauce	
Ausgewählte Schweizer und internationale Rohmilchkäse mit Nüssen, Chutney und Feigensenf	
kleiner Teller	16
grosser Teller	24
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Kapern	17
Fischvariation mit Dill-Senfsauce und Preiselbeerrahm	22
Marinierter und geräucherter Lachs sowie geräucherte Forelle	
Salumi e formaggi	23
Bauernschinken, Mortadella, geräucherte Trutenbrust und drei ausgewählte Käsesorten	
Affettato misto	26
Salami, Rohschinken, Bresaola, Oliven und sonnengetrocknete Tomaten	

## café, chocolat & jus

---

Café crème, Espresso		4.9
Espresso doppio		6.2
Cappuccino, Latte macchiato		5.5
Chocolat Maison	hausgemachte Schokolade mit Rahm	6.2
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	6.5
Saisonsaft frisch gepresst	20 cl	6.5
Ananas-, Grapefruit-, Trauben-, Cranberrysaft	20 cl	6

## bread basket

---

Butterzopf	eine Scheibe	1.5
Kleines Buurebrot		2.5
Dreierlei Brötchen	Mehrkorn, Mohn und Sonnenblumenkerne	5
Croissant, Brioche		je 2.5
Vollkornbrot, Toast	zwei Scheiben	je 1.5
Pain au chocolat, Plundergebäck		je 2.5

## cottage delight

---

Beurre	Vorzugsbutter aus Gruyère	2
Kräuter-Quark	hausgemacht	3.5
Confiture	hausgemacht	3
Gelée	hausgemachtes Blütentee-Gelée	3
Miel	Honig	2.5
Chocolat	hausgemachter Aufstrich aus Schokolade, Gianduja und Rahm	3.5

## muesli & fruit

---

Birchermüesli mit Früchten und Beeren		9
Joghurt nature		6.5
Joghurt mit Beeren		8.5
Fruchtsalat		11
Portion Ananas		9
Früchteplatte mit saisonalen Früchten		
	für 2 Personen	17
	für 4 Personen	28

# thé

---

## **Schwarzer Tee** (aus Indien, China und Indonesien)

Assam – Gelakey TGFOP	8
Darjeeling – Gopaldhara Wonder Tea Bio	8
Earl Grey – Impérial	7
English Breakfast Tea – Taloon	7

## **Grüner Tee** (aus Japan)

Sencha Fukujyu	7
----------------	---

## **Weisser Tee** (aus China)

Grand Pai Mu Tan	10
------------------	----

## **Roter Tee** (aus Südafrika)

Rooibos Nature	7
Rooibos Bourbon Vanille	7.5

## **Jasmin-Tee** (aus China)

Jasmin Chung Feng	8
-------------------	---

## **Oolong-Tee** (aus Taiwan)

Jade Oolong	10.5
-------------	------

## **Rauch-Tee** (aus China)

Lapsang Souchong	7
------------------	---

## **Pu-Erh Tee** (aus China)

Pu'Erh Grobes Blatt	7
---------------------	---

## **Bunte Tees, «Blüten und Kräuter»**

Pfefferminze	7
Zitronenmelisse	7
Verveine odorante	8.5
Lavendel	8.5
Hagebutte	7
Lindenblüte	7
Fenchel	7
Kamille	7

## **Chai / Chai Latte**

Chai / Chai Latte mit Schwarztee	7.5
Bindella Chai / Chai Latte ohne Schwarztee	6.5

Bitte verlangen Sie unsere detaillierte Teekarte,  
falls Sie mehr über unsere Teesorten erfahren möchten.

Wir beziehen unsere Tees bei L'Art du thé in Luzern.