

Salate

Grüner Blattsalat mit italienischem, französischem oder Haus-Dressing	9.50
Gemischter Salat mit italienischem, französischem oder Haus-Dressing	11.50
Caprese Büffel-Mozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico	17.50
LUX Salat Rucola mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Parmesanspänen	17.50

Vorspeisen

Bruschette geröstetes Brot mit heissen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Parmesan	11.50
Antipasti Büffel-Mozzarella, Peperoni, getrocknete Tomaten, Auberginen, Zucchetti, Parmaschinken, scharfe Salami, Oliven und gehobelter Parmesan	19.50
Gamberoni Piri Piri Krevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Piri Piri Gewürz	16.50
Tatar vom Rind Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter separat dazu Whisky, Cognac oder Calvados	19.50 29.50

Suppe

Tomatensuppe mit Mascarpone und frischem Basilikum	11.50
--	-------

Fitness-Teller

Pouletbrust mit bunt gemischten Salaten und Kräuterbutter	24.00
Hausgemachte Frühlingsroll mit bunt gemischten Salaten und süsser Chilisauce	23.00
Egliknusperli mit bunt gemischten Salaten und Tartar Sauce	27.00

Penne

All'Arrabbiata Penne, Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini und frischem Basilikum	21.50
Alla Vodka Penne, Tomatenrahmsauce, Vodka und Krevetten	26.50
Al Limone Penne, Pouletstreifen, Zitronenrahmsauce und Tomatenwürfel	24.50

Spaghetti

Aglio, olio e peperoncini Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Cherry-Tomaten	19.50
Alla Carbonara Spaghetti, Rahmsauce, Speck und Ei	23.50
Ai Gamberi Spaghetti, Basilikum-Pesto, Krevetten, Knoblauch und Peperoncini	26.50

Rösti

Züri Rösti mit Kalbsgeschnetzeltem an Champignonrahmsauce	39.00
Kalbsleberli Lebergeschnetzeltes in Butter gebraten mit Zwiebeln und Salbei	32.00
Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce	23.00
Gärtner Rösti mit buntem Gemüse	22.50

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Trüffelsauce dazu Kroketten und Marktgemüse	49.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit LUX Frites und Marktgemüse	26.50
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Luzerner Rahmkäse und Bauernschinken dazu LUX Frites und Marktgemüse	32.00
Piccata alla Milanese Kalbsschnitzel durch Ei und Parmesan gezogen mit Schinken und Champignons garniert dazu Tomatenspaghetti und Marktgemüse	38.50
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse	26.50

Pizze Classico

Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	19.50
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano	20.50
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Kirschen, Oregano	20.50
Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	23.50
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Ei, Spinat, Oregano	24.00
Salami picante Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Oregano	22.00
Rustico Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Peperoni, Zwiebeln, Oregano	22.00
Parma Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano	23.50
Pilatus Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfleischstreifen, hausgemachte Kräuterbutter, Steinpilzen, Peperoni und Oregano	26.50
Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	17.50
Caprese Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Oregano	24.00
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	18.80
Quattro Formaggi Tomatensauce und vier verschiedene Käsesorten	23.00

Herkunft des Fleisches

Rind: Schweiz | Irland | Australien*

Schwein und Kalb: Schweiz

Lamm: Neuseeland* | Australien*

Poulet: Schweiz | EU artgerechte Haltung

Schweinefleischerzeugnis: gekochter Vorderschinken

Scharfe Salami: Italien

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika,
erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MwSt. | CHE 369.309.259

Pizze Fantasia

Mascarpone Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Mascarpone, Parmaschinken, Oregano	25.00
Casa Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Gorgonzola, Peperoni, Oregano	25.00
Pollo Diavolo Tomatensauce, Mozzarella, Pouletgeschnetzeltes, Champignons, Peperoncini, Oregano	23.00
Fantasia Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Spinat, Peperoni, Ei, Oregano	24.00
Al Capone Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Krevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Oregano	25.00
Diavolo Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Zwiebeln, Oregano	23.00

Pizze Mare

Napolitana Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	19.50
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano	22.00

Jede Pizza auch kleiner erhältlich, Preisreduktion: 3.00
Pro Änderung der Zutaten, Preisaufschlag: 2.00

Deklarationen

Herkunft und Fangart der Fische/Meeresfrüchte

Black Tiger Krevetten: Vietnam, Zucht

Flechen: Sempachersee Schweiz | Wild | Netz

Lachs: Schottland | Zucht | FOS

Eier

Unsere Eier beziehen wir von der Eier-Ranch Meienberg aus Buttisholz.

Allergene/Zutaten

Unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Pasta

Auf Wunsch servieren wir glutenfreie Pasta.

Alkohol, Spirituosen

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Al-
tersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitenden dürfen
einen amtlichen Ausweis verlangen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

LUX
restaurant & pizzeria

Mineralwasser & Fruchtsäfte

Valser mit & ohne Kohlensäure	33cl	4.60
Rivella blau	33cl	4.80
Coca Cola, Cola Zero, Fanta	33cl	4.80
Schweppes Tonic	20cl	4.80
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.80
Michel Orangensaft,	20cl	6.00
Michel Tomatensaft	20cl	6.00

Mineral offen & Milchgetränke

Hahnenwasser	1.70	2.20	3.30
Auf Verlangen: Wasser zum Wein in der gleichen Menge kostenlos			
Mineralwasser	3.20	3.70	4.50
Rivella rot, Coca Cola, Sprite	3.50	4.10	5.10
Eistee, Schorle	3.50	4.10	5.10
Himbeersirup: für Kinder gratis	1.80	2.50	3.50
Himbeersirup mit Mineralwasser	3.30	3.80	4.60
Kalte Schoggi oder Ovi	3.60	4.50	5.30
Kalte Milch	2.70	3.10	4.10

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Schale		4.30
Doppelter Espresso		6.00
Kaffee Mélange		5.60
Kaffee mit Schlagrahm		
Cappuccino		5.00
Kaffee mit Milchschaum		
Latte Macchiato		5.50
Espresso, Milch, Schaum		
Latte Macchiato Schoggi		6.00
Espresso, Milch, Schaum, Schoggi Aroma		
Latte Macchiato Caramel		6.00
Espresso, Milch, Schaum, Caramel Aroma		
Heisse Schoggi oder Ovi		4.40
Heisse Schoggi Mélange		5.00
Heisse Schoggi mit Rahm		
Punsch ohne Alkohol	Apfel	4.40
Tee		4.30
Schwarztee, Hagebutte, Kamille, Gartenfrüchte, Lindenblüte, Eisenkraut, Pfefferminze, Grüntee, Roibuschtee		

Bier

	2dl	3dl	5dl
Eichhof Lager, Panaché und light	3.90	4.50	5.50
Eichhof Lager	Flasche	58cl	6.10
Eichhof alkoholfrei	Flasche	33cl	4.80
Erdinger Weissbier	Flasche	50cl	7.50

Aperitifs Ohne Alkohol

Michel Orangensaft	Flasche	20cl	6.00
Michel Tomatensaft	Flasche	20cl	6.00
San Bitter	Flasche	18cl	6.00
Crodino	Flasche	18cl	6.00

Aperitifs mit Alkohol

Hugo		9.50	
Prosecco, Holunder-Sirup, Minze, Soda			
Aperol Spritz		9.50	
Prosecco od. Weisswein, Aperol, Soda			
Martini Bianco, Martini Rosso	16%	4cl	6.50
Cynar	16.5%	4cl	6.50
Campari	23%	4cl	6.50
Appenzeller	29%	4cl	6.50
Ramazotti	30%	4cl	7.50
Averna	32%	4cl	7.50
Fernet Branca	42%	4cl	6.50
Jägermeister	35%	4cl	7.00
Pastis	42%	4cl	9.00
+ Orangensaft, zusätzlich für den Aperitif		2.00	

Südweine

Ferreira Porto Branco	19%	4cl	8.50
Sherry Sandeman Medium Dry	15%	4cl	6.50
Tio Pepe Sherry Extra Dry	15%	4cl	6.50

Kaffee mit Schnaps

Coretto Grappa		5.50
Espresso mit 2cl Grappa Erba Ruta		
Coretto Amaretto		8.00
Espresso mit 2cl Amaretto		
Irish Coffee		8.00
mit 4cl Tullamore Dew, Zucker und Rahmtupfer		
Tee Rum		7.00
Schwarztee mit 4cl Negrita Rum		
Kafi Schnaps		
heller Kaffee, Zucker und 4cl		5.30
Träsch Zwetschge ½ ½ Chrüter		
Holdrio		5.50
Hagebuttentee mit Zwetschge und Zucker		

Whisky

Ballantine's	43%	4cl	10.50
Chivas Regal	43%	4cl	13.50
Dalwhinnie 15 Years	43%	4cl	16.50
Oban 14 Years	43%	4cl	16.50
Lagavulin 16 Years	43%	4cl	15.00

Cognac & Edelbrände

Hennessy Fine de Cognac	40%	2cl	11.50
Rémy Martin Cognac	40%	2cl	11.50
Vieille Prune Barrique	43%	2cl	8.50
Urs Hecht, Gunzwil			
Vieille Williams Barrique	43%	2cl	8.50
Urs Hecht, Gunzwil			
Vieille Apricots Barrique	40%	2cl	9.00
Urs Hecht, Gunzwil			
Kirsch Teresa Barrique	40%	2cl	8.50
Urs Hecht, Gunzwil			

Spirituosen & Liqueurs

Amaretto Disaronno	28%	4cl	7.50
Limoncello	30%	4cl	6.00
Sambuca Molinari	40%	2cl	6.00
Baileys Irish Cream	18%	4cl	7.50
Gordon's Gin	40%	4cl	8.50
Wodka Absolut	40%	4cl	8.50
Rum Bacardi	40%	4cl	8.50
Tequila	38%	2cl	6.00
Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Kirsch, Williams	37.5%	2cl	4.50

Prosecco

Prosecco Cüpli	10cl	7.50
Prosecco mit Holunder Sirup	10cl	8.00
Moscato d'Asti	10cl	8.00

Grappa «Hausgrappa»

Amarone della Valpolicella	40%	2cl	7.50
Paesanella			
Grappa di Brunello	41%	2cl	8.50
Paesanella			
Elisi	43%	2cl	9.50
Destillerie Berta			
Tignanello	42%	2cl	9.50
Marchesi Antinori			
Eligo dell'Ornellaia	42%	2cl	9.50
Ornellaia			
Grappa Il Moscato	41%	2cl	9.50
Nonino			
Grappa Antica Cuvée Reserva	43%	2cl	12.50
Nonino			
Bricco dell'Uccellone	44%	2cl	12.50
Braida			
Tre Soli Tre	43%	2cl	14.50
Destillerie Berta			

Weisswein im Offenausschank

	pro dl	75cl
Weisswein Schweiz, Italien		
Heidegger Cuvée 2018	7.50	52.00
AOC Luzern, Peter Schuler		
Traubensorten: Solaris, Chardonnay, Pinot blanc		
Pinot Grigio 2018	6.00	42.00
IGT Veneto, Sartori		
Traubensorten: Pinot Grigio		
Capitel Croce 2017	8.00	56.00
Veneto IGP, Anselmi		
Traubensorten: Garganega		

Roséwein Spanien

Vinea Rosado 2018	6.50	45.50
DO Cigales		
Traubensorten: Tempranillo		

Rotwein im Offenausschank

	pro dl	75cl
Rotwein Schweiz, Italien		
Merlot Rosso di Luna 2018	7.50	52.00
DOC Ticino, Angelo Delea		
Traubensorte: 100 % Merlot		
Governo All'Uso 2018 «Hauswein»	6.90	48.00
IGT Toscana, Cantine Leonardo da Vinci		
Traubensorten: Sangiovese, Merlot		
Picàie Rosso 2012	9.00	63.00
IGT Veneto, Cecilia Beretta		
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina		
12 Uvas de la Suerte 2016	7.50	52.00
Utiel-Requena, Valencia, Casa Lo Alto		
Traubensorten: Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon		
Dark Knight 2016	7.50	52.50
IGT Toscana, Castello di Gabbiano		
Traubensorte: 50% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 20% Sangiovese		
Ausbau: 8 Monate im Barrique		

restaurant-pizzeria-lux.ch

