



Herzlich willkommen!

Unser Restaurant ist Teil des Alters- und Pflegeheims Heim im Bergli, welches vor über 100 Jahren von Herrn Dr. Prof. Hans Brun als Privatklinik auf dem Eichhügel erbaut wurde. Im Sommer 2019 durften wir die neuen Räumlichkeiten für die Gastronomie beziehen und freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Unsere Philosophie „Ein Daheim für unsere Bewohner schaffen“ soll sich auch in der Gastronomie widerspiegeln. Wir legen grossen Wert auf regionale und hausgemachte Produkte und verwöhnen Sie gerne im Restaurant oder auch auf unseren wunderschönen Terrassen.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.



Vorspeisen

Aufpreis für Bewohner
als Menüänderung

Nüsslisalat mit Eierschwämmli, Speck und Ei
dazu Honig-Senf-Dressing

12.50

1.00

Sautierte Jakobsmuscheln mit Pistazien-Orangen-Butter
auf einem winterlichen Salatbeet

14.50

2.00

Suppe

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Amaretto
garniert mit Croûtons, Kürbiskernöl und Rahmrosette

9.50

1.00

Menüsuppe

6.50

Unser Angebot vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller

9.50

Grosser Salatteller

14.00

Warme Snacks

3.50



Hauptgänge

		Aufpreis für Bewohner als Menüänderung
Cordon bleu Tessiner Art Gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella, Tomaten und Kräutern	28.00	3.00
Cordon bleu Arrabbiata Gefüllt mit scharfer Salami, Pecorino, Basilikum	28.00	3.00
Cordon bleu Bergli Gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Birne	28.00	3.00
Cordon bleu Jäger Art Gefüllt mit Speck, Pilzen, Raclettekäse	28.00	3.00
Unsere hausgemachten Cordon bleus werden serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet.		
Weissweinrisotto mit Dörrotomaten Zitronenthymian und Mascarpone Parmesanknusper	22.50	2.00



]

Desserts

Aufpreis für Bewohner
als Menüänderung

Dreierlei von der Nuss 7.50
Baumnussglacé, Vermicelles und Mandelkuchen

Hausgemachte saisonales Glace und Sorbet pro Kugel 4.00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den verschiedenen Aromen

Frappées 5.50
Verschiedene Aromen

Kuchen und Torten
In unserer Vitrine finden Sie das Tagesangebot



Kinderkarte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes	11.50
Pasta mit Tomatensauce	9.50
Chicken Nuggets mit Pommes	9.50

Alle Gerichte auf Wunsch mit Saisongemüse



Apéro und Kleinigkeiten

Belegte Brote (8 Stück) Ajvar mit Feta Eiersalat mit Crevetten Kräuterfrischkäse mit Kresse Hüttenkäse mit Lachs	auf Vorbestellung	25.00
Im Glas mit Brot Marinierte Oliven Pouletbällchen Antipasti Avocadosalat	auf Vorbestellung	24.50
Bergli – Schlemmerplatte Brötli und Butter Fleisch: Rohschinken, Schweizer Salami, Aufschnitt, Trockenfleisch, Trutenaufschnitt Käse: Brie, Tête de Moine, Appenzeller		
Apéro	p.P.	19.00
Hauptmahlzeit	p.P.	26.00



Zmorge

Alltag Zmorge	8.00
1 Gipfeli, 1 Brötli, 1 Konfi, 1 Butter, 1 Kaffee / Tee nach Wahl	
Es Zmorge wie bim Mueti	16.00
1 Gipfeli, 2 Brötli, 1 Konfi, 1 Honig, 2 Butter, Rohschinken, Käse, Früchte, 1 Kaffee / Tee nach Wahl	
Lange Usgang Zmorge	18.00
1 Gipfeli, 2 Brötli, 1 Konfi, 1 Honig, 2 Butter, Rohschinken, 3-Minuten-Ei, Käse, Früchte, 1 Orangensaft (1 dl), 1 Kaffee / Tee nach Wahl	
Liebi gaht dur de Mage	23.00
2 Gipfeli, 3 Brötli, 2 Konfi, 1 Honig, 4 Butter, Rohschinken, Käse, Früchte, 1 kl. Birchermüesli, 2 Röstitaler mit 1 Spiegelei, 1 Schaumwein (1 dl), 1 Orangensaft (1 dl), 2 Kaffee / Tee nach Wahl	



Im Bergli - Chalet

Bergli-Spezial-Käsefondue Brot und „Gschwellti“ (250 g)		25.00
Raclette „Gschwellti“ (220 g)		28.00
Fondue Chinoise (Rind, Schwein, Poulet) Rosmarin Kartoffeln oder Reis oder Pommes frites Saucen: Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar		35.00
Mixed Pickles (Essiggemüse, hausgemacht)	p. Schale	4.00
Frische Früchte (geschnitten)	p. Schale	3.00
Äplermagronen mit Apfelmus		18.50
Senne-Rösti mit Käse überbacken, 2 Spiegeleier		19.50

Weitere Angebote wie Apéro und Desserts auf Anfrage und Vorbestellung



Deklarationen

Bei uns geniessen Sie Nahrungsmittel aus Schweizer Produktion, (Ausnahmen werden mit Herkunft bezeichnet), aus der Region und/oder von regionalen Lieferanten.

Fleisch, Fleischprodukte

Schweinefleisch vom Nierstück, IP Schweiz

Metzgerei Doggwiler, Luzern, Ueli Hof, Luzern

Biohof W. Gisler, Giswil (Lamm, Ziege)

Fisch

Jakobsmuschel, Nordwestpazifik

Seinet, Luzern

Gemüse, Obst

Mundo AG, Rothenburg, Wüest, Grosswangen

Molkereiprodukte

Vermo, Inwil

Eier

Geflügelfarm Wey, Rickenbach

Brot, Backwaren

Bäckerei Moos, Luzern

Allergene

Unser Serviceteam berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Gerne kochen wir für Sie auch gluten- und laktosefrei.