



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

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
Rehgeschnetzelttes mit Gin-Wildrahmsauce Safranspätzli Wildgarnitur	34.00	4.00
Gefüllte Maispoularde mit Pilzduxelles Waffelkartoffeln Gemüse garnitur	31.50	4.00
Marronirisotto mit Kürbisrelish Knusprige Wirzchips	22.50	2.00

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST



]

Desserts

Aufpreis für Bewohner
als Menüänderung

Dreierlei von der Nuss Baumnussglacé, Vermicelles und Mandelkuchen	7.50	2.00
Hausgemachte saisonales Glace und Sorbet pro Kugel Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den verschiedenen Aromen	4.00	
Frappées Verschiedene Aromen	5.50	

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)	auf Vorbestellung	25.00
Ajvar mit Feta		
Eiersalat mit Crevetten		
Kräuterfrischkäse mit Kresse		
Hüttenkäse mit Lachs		
Im Glas mit Brot	auf Vorbestellung	24.50
Marinierte Oliven		
Pouletbällchen		
Antipasti		
Avocadosalat		
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 „Gschwelli“ (250 g)		25.00
Raclette „Gschwelli“ (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	Rehgeschnetzelttes, Deutschland Metzgerei Doggwiler, Luzern, Ueli Hof, Luzern Biohof W. Gisler, Giswil (Lamm, Ziege)
Fisch	Seeforelle, Italien Lachs, Zucht, Norwegen Crevetten, Aquakultur, Vietnam 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.