



LUCE

**BAR & RESTAURANT**



## Weinempfehlung

### Rose

<b>Rosé vom Zweigelt 2020</b>   Zweigelt   Kamptal, AUT	<b>0.75L</b>	<b>53.00</b>
Jurtschitsch Weingut	<b>Offenausschank 0.1L</b>	<b>8.00</b>
<b>Whispering Angel 2021</b>   Grenache, Cinsault, Rolle   Südfrankreich, FR	<b>0.75L</b>	<b>67.00</b>
Château d'Esclans	<b>Offenausschank 0.1L</b>	<b>10.00</b>

### Weiss

<b>Müller-Thurgau 2020</b>   Müller-Thurgau   Luzern, CH	<b>0.75L</b>	<b>58.00</b>
Weinmanufaktur Brunner	<b>Offenausschank 0.1L</b>	<b>9.00</b>
<b>Sauvignon Blanc Südsteiermark 2020</b>   Sauvignon Blanc   Südsteiermark, AUT	<b>0.75L</b>	<b>54.00</b>
Weingut Wohlmuth	<b>Offenausschank 0.1L</b>	<b>8.00</b>
<b>Bianco di Tambo 2021</b>   Merlot   Tessin, CH	<b>0.75L</b>	<b>61.00</b>
Tamborini Carlo SA	<b>Offenausschank 0.1L</b>	<b>9.00</b>

### Rot

<b>Pinot Noir 2020</b>   Pinot Noir   Luzern, CH	<b>0.75L</b>	<b>58.00</b>
Weinmanufaktur Brunner	<b>Offenausschank 0.1L</b>	<b>9.00</b>
<b>Le Volte dell'Ornellaia 2020</b>   Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot   Toskana, IT	<b>0.75L</b>	<b>68.00</b>
Tenuta dell'Ornellaia	<b>Offenausschank 0.1L</b>	<b>10.00</b>
<b>Passo di Tambo 2021</b>   Merlot   Tessin, CH	<b>0.75L</b>	<b>64.00</b>
Tamborini Carlo SA	<b>Offenausschank 0.1L</b>	<b>9.50</b>

<b>Château Gruaud-Larose 2010</b>   Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, PV   Bordeaux, FR	<b>0.75L</b>	<b>171.00</b>
Château Gruaud-Larose, Saint-Julien		

<b>Post Scriptum 2019</b>   TN, TF, TR, TB   Douro, PT	<b>0.75L</b>	<b>70.00</b>
Prats & Symington, Ervedosa do Douro		



## LUCE Classics

kleine | grosse Portion

Bunter Blattsalat mit Französisch- oder Italienischem Dressing 8

Spaghetti mit Tomatensauce, Concassée und Grana Padano 22

Oder mit Basilikumpesto

Rindstatar mit Toast und Butter, mild / mittel / scharf 19 | 32

+ Cognac oder Calvados 4

Flammkuchen Klassik 20

Gelbes Curry mit Basmatireis und Gemüse 18

+ Poulet 9

+ Krevetten 15



**LUCE Cheeseburger mit Chilimayo und Pommes Frites** **28**

**Egliknusperli mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln und Beilagensalat** **35**

**Schweizer Rindsentrecôte «Café de Paris» mit Pommes Frites und Gemüse**

**180g** **46**

**220g** **55**

**Schweins Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat** **34**

## **Dessert & Käse**

**Brownie mit Vanilleglace** **10**

**Italienische Käseauswahl mit Feigensenf und Trockenfrüchten**  
**Pecorino, Gorgonzola, Taleggio** **18**

**Rind CH | Schwein CH | Chicken CH | Krevetten VNM | Egli CH**