

GETRÄNKE

CAFÉ SPEZIALITÄTEN Rast Kaffee

Café crème	5.50
Espresso	5.30
Café au lait, Milchcafé	5.50
Espresso Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.90
Café mélange	7.20
Affogato	8.50
Cappuccino	5.90
Cappuccino, white chocolat & vanilla	8.00
Cappuccino Amaretto & Zimt	8.00
Latte Macchiato	6.00
Latte Macchiato freddo	6.00
Latte Macchiato «Nocciola», «Vanille» oder «Amaretto»	8.00

AUF WUNSCH MIT HAFERDRINK + CHF 0.40

TEE Bezug «L'art du thé» Luzern	6.50
---------------------------------	------

ausgesuchte Aromen im Kunstseidenbeutel, Kannenservice, feine Porzellantasche

Darjeeling G.F.O.P. blumige Tasse, second flush-Sommer

Assam Grand jardin kräftig, malzig, auch mit Milch

Earl Grey supérieur aromatisiert mit reinem Bergamott-Öl

Grüntee China Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven», Bio

Jasmin Grand Cru

Medina China Grüntee mit scharfer Minze

Kamille Kräuteraufguss, Bio

Verveine Eisenkraut aufguss, Bio

Symphonie de fruits Früchteaufguss

Rooibos Bourbon Südafrika mit reinem Vanille, ohne Teein

Chai Schwarztee mit Zimt, Ingwer und Kardamom

Chai Latte im Glas serviert	6.60
-----------------------------	------

Indischer Gewürz - Schwarztee mit Zimt, Ingwer, Kardamom, aufgeschäumte Milch, Honig separat serviert



Sommertee Café de Ville 6.60
unser hausgemachter Eistee ungesüsst mit Minze und frischen Fruchtstücken, Zuckersirup separat serviert

Ingwer-Minze-Tee heiss im Glas serviert	6.60
---	------

Frischer Ingwer, Minze und Limette, Honig separat serviert

CHOCOLATGETRÄNKE

Cailler le chocolat kalt oder heiss	2 dl	5.50
Cailler chocolat mélange heiss		6.80
Ovomaltine, kalt oder heiss	2 dl	5.50
Kakao Classico heiss, Rohrzucker separat serviert		6.00
Kakao Classico Mélangehaube		7.20

CAFÉS «MIT SCHUSS»

Coretto Grappa	20 g	8.60
Kaffee Zwetschgen, Holdrio	40 g	7.60
Irish Coffee	40 g	10.30

BIER

Eichhof Lager	Vol. 5%	2 dl	5.20
Eichhof Lager	Vol. 5%	3 dl	6.20
Ittinger Klosterbräu	Vol. 5%	3,3 dl	6.50
Eichhof alkoholfrei		3,3 dl	6.20

Unsere Gerichte sind hausgemacht. Wir informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

FRÜHSTÜCK-KÖSTLICHKEITEN

Vier-Minuten-Ei, Brot		4.80
Spiegelei in Butter gebraten, Brot	5.80	9.50
Spiegelei mit Schinken oder Speck	10.20	14.00
Rührei, knuspriges Baguette		9.80
Rührei, knuspriges Baguette mit Schinken oder Speck		14.20
Pochiertes Ei auf knusprigem Mehrkorn-Toast mit Avocado		14.60
Frenchtoast im Ei gebraten mit Zimt-Zuckerstreusel		9.40
Waldhonig aus unserer Region		4.20
Süsse Butter oder Salzbuter	15 gramm	1.80
Confitüre «Buuregarte Hünenberg» Sortiment von Drei auf ihrem Tisch (pro Sorte 2.00)		5.80
Käseteller, Butter und Brote Auswahl von ausgesuchten Sorten aus der Schweiz und Frankreich	15.50	21.50
Müeslischale Nature Joghurt aus unserer Region mit hausgemachter, knuspriger Granolamischung mit Honig, Früchtecoulis und frischen Früchten		11.80
Früchteschale von frischen Früchte		9.90
Guten Morgen im Glas hausgemachte, knusprige Granolamischung mit Honig, Kokosmilchpudding mit Chiasamen und Früchtecoulis getoppt mit viel guter Energie aus frischen Früchten		11.80



Frühstücks-Kombi 17.40
Zwei Confitüren hausgemacht «Buuregarte Hünenberg», Butter, Brotchörbli mit vier Brotsorten und Croissant oder Brioche, Café, Tee oder Schokoladengetränk.
Erhältlich durchgehend Mo – Sa

VIENNOISERIE

Croissant, Vollkornbrötli ^{FR}	2.10
Brioche ^{FR}	2.40
Pain au chocolat ^{FR}	3.00
Vanille-Rosinenschnägg ^{LU}	3.80
Glutenfreies Brötli auf Bestellung aus dem Ofen ^{DE}	2.60

Wir verwenden Frischeier aus regionaler Auslaufhaltung, ausgesuchte Käse, handverarbeitete Metzgereiprodukte, Confitüren vom Buuregarte Familie Boog in Hünenberg und Schweizer Waldhonig

FrISChe Brote von unserer Hausbäckerei Heini Luzern und Feinbackwaren von Hiestand

Orangensaft frisch im Hause gepresst	2 dl	6.80
Frisch gepresste Zitronen-Limetten-Limonade mit Minze	3 dl	6.80
GINGR GURU Ingwer Limo natürlich fair trade mit Bio Ingwersaft (vegan, swiss made)	3 dl	6.00

MINERAL

Knutwiler mit, Knutwiler ohne	3,3 dl	5.50
Knutwiler mit, Knutwiler ohne	5 dl	7.40
Knutwiler mit, Knutwiler ohne	10 dl	10.40
Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.50
Orangina, Apfelschorle	2,5 dl	5.50
Fuse Tea Lemon, Rivella rot/blau	3,3 dl	5.50
Coca Cola, Cola Zero	3,3 dl	5.50
San Bitter, alkoholfrei	1 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.60

Wasser in Karaffe pauschal pro Person 5.00
Wir unterstützen die Non-Profit-Organisation Wasser für Wasser (WfW). Mit den gespendeten Einnahmen setzt WfW Wasser-, Hygiene- und Berufsbildungs- Projekte in Sambia und Mosambik um.

UNSERE CLASSICS

CLUB SANDWICH CHICKEN 24.50 Salat, Tomaten, Avocado, frische Pouletbrustwürfel ^{CH} an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, Ei und Grillspeck <i>Ihre Wahl: knuspriger Brioche Toast oder Heini's Mehrkornbrot</i> mit kleiner Portion hausgemachten Pommes frites	+6.00
--	-------

CLUB SANDWICH VÉGÉ 22.50 Salat, Tomaten, Avocado, Gemüsestreifen an luftiger, hausgemachter Mayonnaise, gebratenes, warmes Ei, Buffalo – Mozzaerlla und Ruccola – Olivenöl – Pesto <i>Ihre Wahl: knuspriger Brioche Toast oder Heini's Mehrkornbrot</i> mit kleiner Portion hausgemachten Pommes frites	+6.00
---	-------



L'ENTRECÔTE CAFE DE VILLE
marktfrischer Salat mit Vinaigrette
CH-Premiumbeef, unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites

CHF 46.00 / CHF 56.00

TARTARE CLASSIQUE 39.00 Tatar von Swiss Premium Beef, «medium» oder «spicy», serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites	
---	--

ELSÄSSER-QUICHE heiss 13.50 mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	
--	--

VEGETARISCHER QUICHE heiss 13.50 mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt	
--	--

SALADE NIÇOISE bei Bestellung zubereitet 22.50 31.00 Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten, Salatblättern, Ei, Oliven, Sardellenfilets	
--	--

COUSCOUS SALAT 24.00 34.00 mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten ^{VE} und Curryvinaigrette	
--	--

AUSGESUCHTE ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN

Parmaschinken, Coppa capicolla, Salami fumagalli, Mortadella, Reggiano – Parmesan, frisch getoastete Crostini mit hausgemachter Oliven – Tomaten – Tapenade, Salzbuter
26.50/35.50

APERITIVS, DIGESTIVS & WHISKY

Martini, Cynar, Campari, Sherry, Suze	Vol. 15-30%	4 cl	8.00
Pernod, Pastis 51, Ricard	Vol. 40-45%	4 cl	8.00
Bacardi, Absolut-Vodka, Bombay-Gin	Vol. 40%	4 cl	8.00
Tanqueray-Gin, Hendrick's-Gin	Vol. 40-43%	4 cl	9.00

Gunzwiler Destillate Urs Hecht:			
Grappa Merlot Ticino barrique	Vol. 40%	2 cl	10.00
Vieille Williams barrique, Vieille Prune barrique	Vol. 40%	2 cl	9.00
Eichberg Kirschbrand LU	Vol. 40%	2 cl	9.00

Bas Armagnac Château de Laubade XO	Vol. 40%	2 cl	12.00
Cognac Hennessy VSOP	Vol. 40%	2 cl	9.00
Cognac XO Meukow	Vol. 40%	2 cl	14.00
Auserlesene Whiskies aus unserem Whisky-Sekretär zum aussuchen		4 cl	14.00

WEINAUSWAHL & APÉRO

WEISSWEINE 1 dl FL 75 cl		
Chardonnay Grand Cru Réserve, 2023 9.00 63.00 «Goldmedaille au Grand prix du vin Suisse» Traubensorte: Chardonnay, Produzent: Famille Jaccoud, Domaine de Chantemerle, Herkunft: Tartegnin, la Côte Waadt, Schweiz		

Riesling-Silvaner, 2024 9.20 64.00 Vom Weingut Roman Hermann, Traubensorte: Riesling-Silvaner, Herkunft: Fläsch, Graubünden, Schweiz		
--	--	--

Weissburgunder trocken, 2023 8.80 62.00 Traubensorte: Sortenreiner Weissburgunder, Produzent: Dr. Bürklin-Wolf, Herkunft: Pfalz, Deutschland		
--	--	--

Sancerre, 2024, Bio 9.80 69.00 Traubensorte: Sauvignon blanc, Produzent: Domaine Denizot, Herkunft: Loire, Frankreich		
---	--	--

Le Cygne du Château Fonréaud, 2023 9.80 69.00 Traubensorte: 60% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle, Produzent: Chanfreau, Herkunft: Llistrac en Médoc, Bordeaux, Frankreich		
--	--	--

Chablis 1^{er} Cru «Beuroy» 2023 9.80 69.00 Traubensorte: Chardonnay, Produzent: Alain Geoffroy, Herkunft: Burgund, Frankreich		
--	--	--

En Bourgeois – Chasselas 2025, Grand Cru 8.40 58.00 Traubensorte: Chasselas, Produzent: Domaine Bec d'Or, Famille Collardi, Herkunft: Rolle, la Côte, Vaudoise, Schweiz		
---	--	--

ROSÉ

Oeil de Perdrix de Neuchâtel, 2024 8.50 59.00 Traubensorte: 100 % Pinot Noir		
--	--	--

Château Maravenne, Grande Réserve, Bio, 2024 8.00 56.00 Traubensorte: Grenache, Cinsault, Syrah, Herkunft: Côtes de Provence, Frankreich		
--	--	--



Prosecco Brut «Silterra» Tenuta Sant' Anna 1 dl 9.80 begleitet von zwei Amuse bouches		
---	--	--

Champagner «Louis Roederer» Collection 245 1 dl 18.00 begleitet von zwei Amuse bouches		
--	--	--

Crémant d'Alsace WILLM Rose Brut Nature 1 dl 13.00 Vin biologique, begleitet von zwei Amuse bouches		
---	--	--

Aperol Spritz 2 dl 12.50 mit Prosecco, Orange, Eis, Soda		
--	--	--

GINGR GURU Ingwer Spritz 3 dl 11.00 mit Tonic, Minze und Zitrone 0.0%		
---	--	--

ROTWEINE

Pinot Noir 2024, Grand Cru 8.40 58.00 Traubensorte: Pinot Noir, Produzent: Famille Jaccoud, Domaine de Chantemerle, Herkunft: Tartegnin, la Côte Waadt, Schweiz		
---	--	--

Barbera d'Alba, 2024 8.80 62.00 Traubensorte: Barbera, Produzent: Cordero di Montezemolo, Herkunft: Piemont, Italien		
--	--	--

Botrosecco – Maremma, DOC, 2023 8.80 62.00 Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Produzent: Le Mortelle, Herkunft: Toskana, Italien		
---	--	--

Rioja Tinto, 2023 8.60 60.00 Traubensorte: Tempranillo, Grenache, Produzent: Alegre Valganon, Herkunft: Spanien		
---	--	--

Château Lafont Fourcat, 2019 8.50 59.00 Unser Hausbordeaux von Jean Marie Morillon. Traubensorte: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, Herkunft: Bordeaux, Frankreich		
---	--	--

Werfen Sie einen Blick in unsere grosse Weinkarte für weitere erlesene Weine im Offenausschank und in schönen Flaschen

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.