

LES DESSERTS

TARTE TATIN, CUILLER CRÈME FRAÎCHE	9
TARTE TATIN, GLACE VANILLE	12.50
Traditionelle Apfeltarte mit caramelsierten Apfelstücken, warm serviert mit einem Löffel Sauerrahm oder einer Kugel Vanille Glace	
CRÈME BRULÉE AU CAMEL CROUSTILLANT	11.50
Klassischer Vanillecrèmeauflauf mit caramelsierter Zuckerkruste	
DAME BLANCHE	12
Vanilleglace, sauce chocolat, Schlagrahm	
L'ASSIÈTE À FROMAGES, DES FROMAGERS DU MARCHÉ	16
Assortierter Käseteller von den "Chäsern" des Luzerner Wochenmarktes mit Früchtebrot, unser saisonales Chutney	

Brasserie Bodu

RESTAURANT IM HAUS ZUM RABEN

les huitres à l'unité

Marennes-Oléron Creuse No 2 Fines des Claires(F) 5.- / Stk.
(goût frais, pur avec légère brise de mer / frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise)

Die Austern werden serviert mit Absinth aus dem Flakon, Pumpernickel und Sauce Mignonette und die 7. Auster ist ein Geschenk ...

Nous servons les huitres avec un flacon d'absinth, pain de seigle noir et sauce mignonette et la 7ième huitre est cadeau

LE PATRON A CHOISI COMME VIN :

ROSÉ PAMPLEMOUSSE : Das In-Getränk bei unseren französischen Nachbarn.
Fruchtiger Rosé aus der Provence - St. Lucie, frischer Grapefruitsaft, Schnitz Grapefruit und einen Schuss Cassis... Bonne dégustation!
Le verre 10

VIN BLANC DU LOIRE: « SAUMUR BLANC » Domaine Romain Guiberteau, AOC 2019
100% Chenin Blanc - Herrlich frisch, schönes Zusammenspiel aus Frucht und Mineralität
le dl 11 la bouteille 74

VIN ROUGE DU RHÔNE: « MON COEUR » J.L Chave, 2017 Côtes-du-Rhône AC
Syrah, Grenache, Carignan, Viognier - Dunkle Beeren und eine schöne Würzigkeit machen diesen Wein auch zu unserer Herzensangelegenheit
le dl 10 la bouteille 63

BORDEAUX ROUGE: « LA CROIX DE BEAUCAILLOU » 2012, Saint-Julien
Merlot 58%, Cabernet Sauvignon 39%, Petit Verdot 3%
2ème vin du Château Ducru-Beaucaillou - ein wunderbares Bouquet, gefüllt von Aromen von Cassis, reifen Pflaumen und schwarzen Kirschlikör-Noten
le dl 14.50 la bouteille 95

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS ET CHAUDS

FOIE GRAS DE CANARD MAISON NON GAVÉ (CH), CHUTNEY DE LA SAISON, BAGUETTE CROUSTILLANTE 23 33
 Frische Leberterrinen von der Freiland-Ente* (CH), saisonales Chutney, knuspriges Baguette
 Mit einem frischen Sauternes im Elsässer-Glas serviert? +6.-

QUICHE LORRAINE ET BOUQUET DE SALADE 14
 Rahm-Ei-Speckkuchen (CH) aus der Lorraine mit einem Salat-Bouquet

LES SALADES ET POTAGES

LES PETITES FEUILLES DU MARCHÉ 11.80
 unser Salat, marktfresh und knackig

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 13.50
 Gratinierte Zwiebelsuppe

SALADE AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES, GARNI AU JAMBON BAYONNE 22
 Lauwarmer Spargelsalat mit Rohschinken garniert

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

*Entenleber nicht gestopft

LES PLATS

Petite faim / Portion

L'ENTRECÔTE DE LA BRASSERIE AVEC SON BEURRE, 45
 FRITES MAISON - ALLUMETTES (FAMILLE BOOG - CH)
 Unser Haus-Entrecôte, unsere Butter, unsere hausgemachten Frites - Allumettes (Buuregarte Boog - Hünenberg)

„LE TARTARE CLASSIQUE“ (PREMIUMBEEF SUISSE) PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, 27 35
 PETITE BOUQUET DE SALADE, FINES FRITES MAISON OU BAGUETTE TOASTÉE
 Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet
 und nach Wunsch mit unseren Frites Allumettes oder getoastetem Baguette, « mi-fort » ou « piquant » ?

DUO DES RAVIOLI D'ÉPEAUTRE FARÇIS AUX BETTERAVES ET DES EPINARDS, 29
 AVEC DES TOMATES CERISES, ROQUETTE ET FETA
 Zweierlei Handgemachte Randen & Spinat-Ravioli von Tobias Buholzer,
 dazu Feine Cherry-Tomaten, Rucola und Feta

FILET DE SAUMON DE LA SUISSE GRILLÉ SUR SA PEAU MI-CUIT, 39
 CASSOLETTE DES HARICOTS ET DES POIS- MANGE TOUT, AVEC NOUILLES NASTRINI
 Salmfilettranche (CH) auf der Haut médium gegrillt, feines Bohnen- Kefengemüse und Nastrini Nudeln

BOUQUET D'ASPERGES BLANCHES (Bio) FRAÎCHES ET SAUCE HOLLANDAISE MAISON 22 35
 Weisse Donauer Spargeln (Bio) im Sud gegart und hausgemachte Sauce Hollandaise

BOUQUET D'ASPERGES BLANCHES (Bio) ET VERTES (CH) FRAÎCHES, 40
 ET POMMES DE TERRE NATURE, SAUCE HOLLANDAISE MAISON ET JAMBON BAYONNE
 Weisse Donauer Spargeln (Bio) und grüne Schweizer Spargeln (CH) im Sud gegart und Salzkartoffeln,
 Bayonne Schinken und hausgemachte Sauce Hollandaise