

Herzlich Willkommen



**RESTAURANT
IM LUS**

Unser Restaurant ist geöffnet von

Montag	Ruhetag
Dienstag	11 - 14 Uhr & 17 - 22 Uhr
Mittwoch	11 - 14 Uhr & 17 - 22 Uhr
Donnerstag	11 - 14 Uhr & 17 - 22 Uhr
Freitag	11 - 14 Uhr & 17 - 22 Uhr
Samstag	17 - 22 Uhr
Sonntag	11 - 14 Uhr & 17 - 22 Uhr

Küchenzeiten

Warme Küche gibt es täglich bis 21 Uhr



07622 / 67 26 900



www.restaurantimlus.de



RESTAURANT IM LUS

Salate knackig und frisch

Kleiner Beilagensalat 2, 4, c		4.70
Gemischter Salatteller 2, 4, c		5.80
Grosse Salatplatte 2, 4, c		11.60
Fitness Salat - Grosse Salatplatte mit Rumpsteak Streifen und gebratenen Champignons 2,4,7,c,e	Klein	18.50 16.20
Käsesalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln 2,4,7,c,e		12.90
	Klein	10.90
Wurstsalat mit Paprika, Gurken und Zwiebeln 2,4,7,c,e		11.90
	Klein	10.90
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Paprika, Gurken und Zwiebeln 2, 4, 7, c, e		12.50
	Klein	11.90
Grosse Salatplatte mit Hähnchenstreifen 2, 4, 7, c, e		16.90

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe 1, 2, 4		7.20
Französische Zwiebelsuppe gratiniert 1, 2, 4		7.20
Tagessuppe (je nach Saison)		7.50



RESTAURANT IM LUS

Toast

Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (garniert mit Früchten) <small>7, a, b, c</small>	12.40
Herrn Toast mit Schweinefilet, Pilzsauce, Hollandaise und Käse überbacken <small>a, b, c</small>	15.60
Holzfäller Toast mit Schweinerückensteak, Sauce Hollandaise und Käse überbacken <small>a, b, c</small>	15.60

Flammkuchen

Flammkuchen Classic (Zwiebeln, Speck, Käse) <small>a, b, c</small>	10.60
Flammkuchen Vegi (Zwiebeln, Karotten)	10.60
Flammkuchen nach Art des Hauses (Zwiebeln, Schinken, Tomaten, Kartoffeln, Käse) <small>a, b, c</small>	11.60
Flammkuchen Pikant (Zwiebeln, Schinken, Chili, Lauch, Paprika, Käse) <small>a, b, c</small>	11.90
Flammkuchen Normandie (Äpfel, Zucker, Zimt, Calvados)	10.60



RESTAURANT IM LUS

Rösti Variationen

- | | |
|---|--------------|
| - Rösti (nature) _a | 10.50 |
| - Rösti Jäger Art (mit Pilzrahmsauce) _{a, c} | 12.50 |
| - Rösti Klassik Art (mit Schinken, Käse überbacken und 2 Spiegeleiern) _{b, c} | 15.60 |
| - Rösti Winzerinnen Art (mit Schinken, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken) _{a, b, c} | 15.60 |
| - Rösti Vegi (mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Käse überbacken) _{a, c} | 15.60 |
| - Rösti Züricher Art (mit Putengeschnetzeltem an Pilzrahmsauce) _{a, c} | 17.80 |
| - Rösti mit Schweinefilet, Pilzsoße und Käse überbacken) _{a, c} | 17.80 |
| - Rösti Schwarzwälder Art (mit Speck, Zwiebeln und Münsterkäse überbacken) _c | 16.70 |
| - Rösti Schweizer Art (mit Käse gefüllt und 2 Spiegeleiern) _{b, c} | 15.60 |



RESTAURANT IM LUS

Aus Grill und Pfanne

Schweineschnitzel paniert mit Pommes
Frites _{2, 4, a, b, c} **15.40**

Klein **11.80**

Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites _{2, 4, a, b, c} **15.80**

Klein **12.70**

Rahmschnitzel an Champignonsauce und
Hausgemachten Spätzle _{a, b, c} **17.80**

Klein **13.70**

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites _{a, b, c} **19.40**

Balkanschnitzel an Paprikasauce und Pommes
Frites _a **16.70**

Klein **12.90**

Schweinefilet pikant (ca. 150 g) an Pfeffersauce mit
Pommes Frites _{a, c} **18.80**

LUS Pfanne mit Schweinefilet (ca. 150 g) an
Champignon Rahmsauce und Käsespätzle _{a, b, c} **19.60**

Schawarmaplatte mit Putenstreifen, Pommes Frites
und ausgewählten Salaten _{2, 4, c} **18.80**

Gulasch von Rind und Schwein mit Bandnudeln _{1,4,a,b} **12.70**

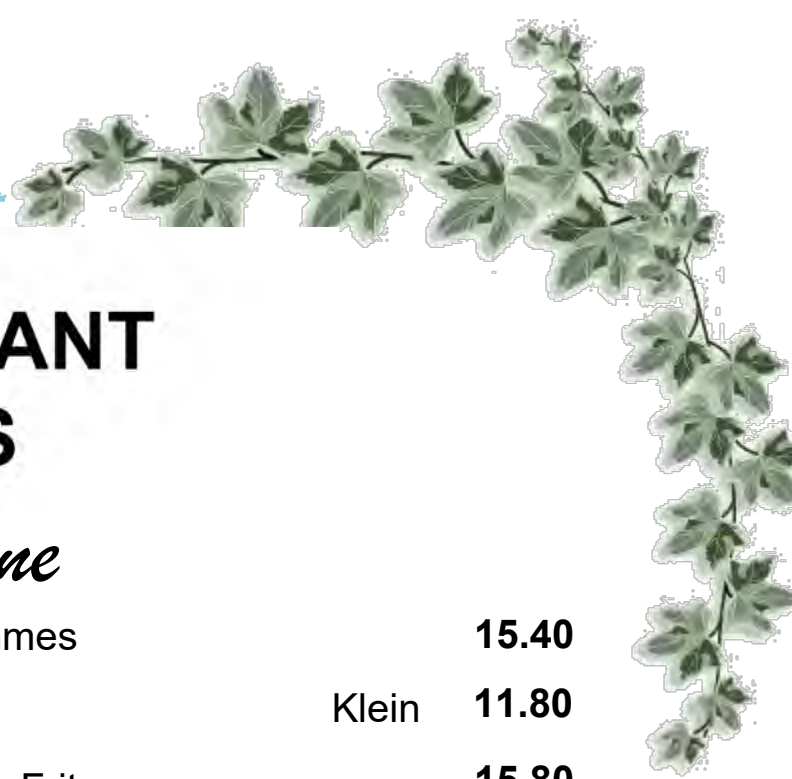
Gebratene Hähnchenbrust mit Reis, Gemüse und
Weißwein-Sahne-Sauce _{1,4,a,b,c} **18.90**

Beilagen nach Wahl:

- Kroketten _{a,b,c} - Gemüse je **5.60**

- Hausgemachte Spätzle _{a,b,c} - Pommes Klein **3.90**

Portion Brot _a **1.20**





RESTAURANT IM LUS

Rumpsteaks (ca. 250 g)

Mit Brot und Kräuterbutter <small>a, b, c</small>	24.50
An Pfeffersauce mit Pommes Frites <small>a, c</small>	26.80
An Speck und Zwiebeln mit Pommes Frites <small>a, c</small>	27.30
Rinderhüftsteak mit Pfeffersauce und Pommes <small>a,c</small>	22.90
Rumpsteak-Streifen an Cognac-Pfeffer-Sauce mit Spätzle <small>a,b,c</small>	25.90

Extra Saucen:

- Bratensauce <small>a, c</small>		
- Rahmsauce <small>a, c</small>		
- Pilzsauce <small>a, c</small>		
- Pfeffersauce <small>a, c</small>	je	2.90
- Balkansauce		

Sauce Hollandaise 1,4,b,c **3.60**

Senf / Ketchup / Mayonnaise **0.50**

Vegetarisch

Käsespätzle Hausgemacht a, b, c **11.90**



RESTAURANT IM LUS

Getränke alkoholfrei

Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,2l	2.90
Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,4l	4.60
Cola Zero	0,33l	3.90
Saft / Schorle	0,2l	2.80
- Apfel	0,4l	4.50
- Orangen		
- Multivitamin		
- Johannisbeere		
Selters Classic / Selters Still	0,25l	3.60
Selters Classic / Selters Still	0,75l	5.50
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,20l	3.90
Orangina	0,25l	4.10
Eistee Pfirsich	0,4l	4.90

Heiße Getränke

Affogato - Espresso mit Vanilleeis		4.50
Tasse Schümli Kaffee		3.20
Espresso		2.90
Cappuccino / Latte Macchiato		3.90
Heisse Schoki		3.90
Tee		2.70
- Schwarztee		
- Hagebutte		
- Pfefferminze		
- Früchtetee		
Grog (Tee mit Rum)		4.60

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



RESTAURANT IM LUS

Bier vom Fass

Rothaus Pils	0,3l	3.20
	0,5l	4.20
Rothaus Naturtrüb "Schwarzwald Maidle"	0,3l	3.20
	0,5l	4.20
Rothaus Märzen	0,5l	4.20
Rothaus Hefeweizen	0,3l	3.20
	0,5l	4.20
Cola Weizen	0,3l	3.20
	0,5l	4.20

Flaschenbier

Rothaus Kristallweizen	0,5l	4.20
Tannenzäpfle	0,33l	3.20
Rothaus alkoholfrei	0,33l	3.20
Warsteiner	0,33l	3.20
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4.20
Fürstenberg Hefeweizen dunkel	0,5l	4.20

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



RESTAURANT IM LUS

Wein

Rotwein Bordeaux - J. Lebegue	0,25l	4.60
Rotwein Leonhard Müller Spätburgunder trocken	0,25l	4.50
Rotwein Oberrotweiler Spätburgunder	0,25l	5.20
Britzinger Gutedel Trocken	0,25l	4.60
Behringer Gutedel Trocken	0,25l	4.60
Wasenweiler Spätburgunder Weißherbst	0,25l	4.90
Rotweinschorle	0,25l	3.90
Weißweinschorle	0,25l	3.50
Weißherbstschorle	0,25l	3.70
Weißwein Bordeaux - J. Lebegue	0,25l	4.60

Whisky

Jack Daniel's (Bourbon)	4cl	5.60
Glenfiddich (Scotch)	4cl	5.60

Longdrinks

Whisky Cola ^{1,3,16}	0,2l	6.30
Campari Orange ¹	0,2l	5.40
Wodka weiß (mit Lemon oder Red Bull) ^{1, 3, 7, 8, 16}	0,2l	5.80
Wodka rot (mit Lemon oder Red Bull) ^{1, 3, 7, 8, 16}	0,2l	5.80
Gin Tonic	0,2l	5.80

Alle Weine aus Q.b.A.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



RESTAURANT IM LUS

Spritziges

Piccolo	0,2l	4.90
Geldermann	0,75l	33.00
Geldermann	0,2l	7.90
Crémant D'Alsace	0,75l	23.00
Aperol Spritz	0,3l	6.90
Hugo	0,3l	5.70
Glas Sekt (Hausmarke)	0,2l	3.80

Gebranntes & Kräuter

Williams	2cl	2.90
Obstler	2cl	2.90
Kirschwasser	2cl	2.90
Kräuter	2cl	2.90
Hefebrand	2cl	2.90
Ramazotti	2cl	3.10
Jägermeister	2cl	3.10
Fernet Branca	2cl	3.20
Sambuca weiß	2cl	2.90
Grappa Cellini	2cl	3.20
Vecchia Romagna	2cl	3.20
Aspach (gedopt)	2cl	3.10
Baileys mit Eis	4cl	4.00
Martini Bianco	4cl	4.80
Eierlikör	4cl	3.30
Mirabellen	2cl	3.20
Tequila Weiß	2cl	3.20
Amaretto	2cl	2.90
Ficken	2cl	2.70



RESTAURANT IM LUS

Deklaration aller Zusatzstoffe

Nr.	Kennzeichnung auf der Speisekarte	Beispiele für Lebensmittel
1	mit Konservierungsstoff	Ketchup, Gurken, Käse
2	mit Farbstoff	Süßgetränke, Mayonnaise
3	mit Antioxidationsmittel	Würzmittel, Fleischerzeugnisse
4	mit Geschmacksverstärker	Würzmittel, Fleischerzeugnisse
5	geschwefelt	Essig, Kartoffelerzeugnisse
6	geschwärzt	Schwarze Oliven
7	mit Süßstoff	Light-Produkte, Ketchup, Mayonnaise
8	Phenylalaninquelle	Aspartam, Light-Produkte
10	mit Nitritpökelsalz	Schinken, Salami, Kasseler
14	mit pflanzlichem Eiweiß	Hülsenfrüchte
16	Koffeinhaltig	Cola-Getränke, Energydrinks
17	Chininhaltig	Tonic Water, Bitter Lemon
a	Weizen / Weizenmehl	
b	Eier	
c	Milchprodukte	
d	Sellerie	
e	Senf	