Herzlich Willkommen



RESTAURANT IM LUS

Unser Restaurant ist geöffnet von

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

Sonntag 11 - 14 Uhr & 17 - 22 Uhr

Montag/Samstag Ruhetag

Küchenzeiten

Warme Küche gibt es täglich bis 21 Uhr



07622 / 67 26 900



www.restaurantimlus.de



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 Rinder-		18.90
Streifen und gebratenen Champignons 2,4,7,c,e	Klein	16.60
Wurstsalat mit Paprika, Gurken und Zwiebeln 2,4,7,c,e	Klein	11.90 10.90
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Paprika, Gurken und Zwiebeln 2, 4, 7, c, e	Klein	12.50 11.90
Grosse Salatplatte mit Hähnchenstreifen 2, 4, 7, c, e		16.90

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe 1, 2, 4	7.20
Flädlesuppe 1, 2, 4	6.90
Tagessuppe (je nach Saison)	6.90



RESTAURANT

7oast

Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (garniert mit Früchten) 7, a, b, c	12.60
Herren Toast mit Schweinefilet, Pilzsauce, Hollandaise und Käse überbacken a, b, c	16.60
Holzfäller Toast mit Schweinerückensteak, Sauce Hollandaise und Käse überbacken a, b, c	16.60

Flammkuchen

Flammkuchen Classic (Zwiebeln, Speck, Käse) a, b, c	10.90
Flammkuchen Vegi (Zwiebeln, Karotten)	10.70
Flammkuchen Pikant (Zwiebeln, Schinken, Chili, Lauch, Paprika, Käse) a, b, c	11.90
Flammkuchen LUS (Tomaten, Zwiebeln, Schinken Oliven, Hirtenkäse)	11.90



RESTAURANT

Rösti Variationen

- Rösti (nature) _a	10.50
- 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 Schweizer Art (mit Käse gefüllt und 2 Spiegeleiern) _{b, c}	15.60



RESTAURANT RESTAURA IM LUS

Aus Grill und Pfanne

Schweineschnitzel paniert mit Pommes		15.40
Frites _{2, 4, a, b, c}	Klein	11.80
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites 2, 4, a, b, c		15.80
	Klein	12.70
Rahmschnitzel an Champignonsauce und		17.80
Hausgemachten Spätzle a, b, c	Klein	13.70
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites a, b, c		19.40
Balkanschnitzel an Paprikasauce und Pommes		16.70
Frites a	Klein	12.90
Schweinefilet pikant (ca. 150 g) an Pfeffersauce mit Pommes Frites a, c		19.80
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,I	0	14.90
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





Käsespätzle Hausgemacht a, b, c 11.90



RESTAURA IM LUS RESTAURANT

Getränke alkoholfrei

Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,21	2.90
Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,41	4.60
Cola Zero	0,331	3.90
Saft / Schorle	0,21	2.80
ApfelOrangenMultivitaminJohannisbeere	0,41	4.50
Selters Classic / Selters Still Selters Classic / Selters Still	0,25l 0,75l	3.60 5.50
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,201	3.90
Orangina	0,251	4.10
Eistee Pfirsich	0,41	4.90
Heiße Getränke	0,2l	2.90
Affogato - Espresso mit Vanilleeis		4.50
Tasse Kaffee		3.20
Espresso		2.90
Cappuccino / Latte Macchiato		3.90
Heisse Schoki		3.90
Tee - Schwarztee - Hagebutte - Pfefferminze - Früchtetee		2.70
Grog (Tee mit Rum)		4.60

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



Bier vom Fass

Rothaus Pils	0,31	3.20
	0,5l	4.20
Rothaus Naturtrüb "Schwarzwald Maidle"	0,31	3.20
	0,51	4.20
Rothaus Märzen	0,5l	4.20
Rothaus Hefeweizen	0,31	3.20
	0,51	4.20
Cola Weizen	0,31	3.20
	0,51	4.20
Radler	0,31	3.20
	0,51	4.20

Flaschenbier

Rothaus Kristallweizen	0,51	4.20
Tannenzäpfle	0,331	3.20
Rothaus alkoholfrei	0,331	3.20
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,51	4.20
Fürstenberg Hefeweizen dunkel	0,51	4.20

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



Gin Tonic

Chianti - Italienischer Rotwein	0,251	4.60
Rotwein Oberrotweiler Spätburgunder	0,251	5.50
Britzinger Gutedel Trocken	0,251	4.80
Behringer Gutedel Trocken	0,251	4.80
Wasenweiler Spätburgunder Weißherbst	0,251	5.20
Rotweinschorle	0,251	3.90
Weißweinschorle	0,251	3.70
Weißherbstschorle	0,251	3.90
Weißwein Bordeaux - J. Lebegue	0,251	4.60
Whisky		
Jack Daniel's (Bourbon)	4cl	5.60
Glenfiddich (Scotch)	4cl	5.60
Longdrinks		
Whisky Cola 1,3,16	0,21	6.30
Campari Orange ₁	0,21	5.40

Wodka weiß (mit Lemon oder Red Bull) 1, 3, 7, 8, 16

Alle Weine aus Q.b.A.

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

0,21

0,21

5.80

5.80



RESTAURA IM LUS Spritziges **RESTAURANT**

Geldermann	0,751	33.00
Geldermann	0,21	7.90
Crémant D'Alsace	0,751	23.00
Aperol Spritz	0,31	6.90
Hugo	0,31	6.90
Glas Sekt (Hausmarke)	0,21	4.60
Campari Spritz	0,31	7.50
Lillet Wild Berry	0,31	7.90
Mix Spritz	0,31	7.90

Gebrauntes & Kräuter

Williams	2cl	2.90
Obstler	2cl	2.90
Kirschwasser	2cl	2.90
Kräuter	2cl	2.90
Hefebrand	2cl	2.90
Ramazzotti	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
Mirabellen	2cl	3.20
Amaretto	2cl	2.90
Ficken	2cl	2.70



Deklaration aller Zusatzstoffe

Nr. Kennzeichnung auf der Speisekarte

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Süßstoff
- 8 Phenylalaninquelle
- 10 mit Nitritpökelsalz
- 14 mit pflanzlichem Eiweiß
- 16 Koffeinhaltig
- 17 Chininhaltig
- a Weizen / Weizenmehl
- b Eier
- c Milchprodukte
- d Sellerie
- e Senf

Beispiele für Lebensmittel

Ketchup, Gurken, Käse

Süßgetränke, Mayonnaise

Würzmittel, Fleischerzeugnisse

Würzmittel, Fleischerzeugnisse

Essig, Kartoffelerzeugnisse

Schwarze Oliven

Light-Produkte, Ketchup,

Mayonnaise

Aspartam, Light-Produkte

Schinken, Salami, Kasseler

Hülsenfrüchte

Cola-Getränke, Energydrinks

Tonic Water, Bitter Lemon