CAFÉ | BAR
RESTAURANT
KLUB

PAR TERRE MENU

PARTERRE

das; zu ebener Erde liegende Geschoss eines Gebäudes

Lebensmitteldeklaration

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch, Fisch, Brot und Backwaren aus Schweizer Herkunft.

Zu den verschiedenen Allergenen in den einzelnen Gerichten geben wir dir gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

www.parterre.ch
Facebook: parterre.luzern
Instagram: parterre_luzern

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE | MILCH

Kaffee	4.50
Espresso | Doppelter Espresso	4.50 | 5.80
Americano	5.00
Cappuccino	5.00
Schale hell | normal | dunkel	5.50
Latte Macchiato | Espresso Macchiato	5.50 | 4.80
Flat White	6.00
Babyccino	1.50
Eiskaffee	5.80
Ovo | Schoggi kalt | warm	5.00
Milch kalt | warm	4.00

Alle Milchgetränke auch mit laktosefreier Milch, Haferdrink (+ CHF 0.50)

+ Karamellsirup	1.00
+ Mandelsirup	1.00

TEE

Chai Latte kalt | warm	6.00
Matcha Latte kalt | warm	6.50
Dirty Chai	7.50
Frischer Ingwertee | Pfefferminztee | Salbeitee	6.00
Sirocco Tee aus biologischem Anbau	5.50

Früchtetee (Red Kiss) | marokkanische Minze (Maroccan Mint) |
Grüntee (Japanese Sencha) | Kräutertee (Piz Palü) | Rotbuschtee (Rooibos Tangerine) |
Earl Grey (Gentle Blue) | Kamillentee Orange (Camomile Orange Blossoms)

+ Honig	1.00

KAFFEE | TEE MIT SCHUSS 2 CL

Carajillo	7.50
Caffè Corretto	7.50
Holdrio	7.50
Kaffee & Tee Schnaps	7.50

Zwetschgen | Kirsch | Chrüter | Träsch | Williams

SOFTDRINKS

OFFEN

	KLEIN | GROSS
Wasser für Wasser mit | ohne Sprudel	2.50 | 3.50
	1 Liter 5.50
Hausgemachter Eistee mit | ohne Sprudel	4.50 | 6.50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit | ohne Sprudel	4.50 | 6.50
Citro	4.50 | 6.50
Apfelschorle mit | ohne Sprudel	4.50 | 6.50
Süssmost	4.50 | 6.50
Orangensaft 2dl | 3dl	4.50 | 6.50
Pink Grapefruitsaft	4.50
Passionsfruchtsaft 2dl	4.50
Alpinesse Ginger Beer	4.50
Alpinesse Ginger Ale	4.50
Alpinesse Tonic	4.50
Espresso Tonic	6.00
Sirup mit | ohne Sprudel	4.50 | 6.50

Grenadine, Holunderblüte, Lavendel, Mandel, Pfefferminz

FLASCHE

Rivella Rot 33 cl	5.00
Pepsi | Pepsi Zero 30 cl	5.00
Beckenrieder Orangenmost 49 cl	6.50
Proviant Bio Rhabarberschorle 33 cl	6.00
Gazoza Mandarine 33 cl	6.00
Gazoza Himbeere 33 cl	6.00
Gazoza Heidelbeere 33 cl	6.00
Lori's Roasted Mate 33 cl	6.00
El Tony Mate 33 cl	6.00

BIER

BIER OFFEN

	2 DL | 3 DL | 5 DL | 1.5 L
Warteck Lager	4.20 | 4.80 | 6.90 | 20.00
Valaisanne Lager	4.20 | 4.80 | 6.90 | 20.00
Panache | Stange Light	4.20 | 4.80 | 6.90 | 20.00
Valaisanne Zwickel	4.40 | 5.00 | 7.20 | 21.50
Valaisanne Juicy IPA	4.90 | 5.50 | 7.80 | 23.00
Super Bock	4.40 | 5.00 | 7.20 | 21.50
Blanc 1664	4.90 | 5.50 | 7.80 | 23.00
Valaisanne Brune	5.00 | 5.60 | 8.00 | 23.50
Guinness	6.20 | 6.90 | 9.00 |
Feldschlösschen alkoholfrei	4.20 | 4.80 | 6.90 | 20.00

FLASCHENBIER | CIDER

Birra Moretti 33 cl	5.80
Appenzeller Reisbier 33 cl	5.80
Rothaus Tannzäpfle 33 cl	5.80
Rothaus Hefe-Weizen 50 cl	7.00
Super Bock alkoholfrei 33 cl	5.50
Brooklyn IP alkoholfrei 33 cl	6.00
Brooklyn Hoppy Lager alkoholfrei 33cl	6.00
Magners Cider Original 56 cl	8.50
Suure Moscht Amstutz 50 cl	6.50
Suure Moscht Möhl alkoholfrei 49 cl	6.00

WEIN

WEISSWEIN

	1 DL | 2 DL | FLASCHE 7.5 DL
Basa, Rueda DO Spanien	7.50 | 14.00 | 51.00
Château Pictet, La Côte Schweiz (Waadt)	8.50 | 16.00 | 58.00
Apolitico Grassevina ZOI Kroatien	9.50 | 18.00 | 65.00

ROSÉ

	1 DL | 2 DL | FLASCHE 7.5 DL
Salento Primitivo Rosato Italien	7.50 | 14.00 | 51.00

ROTWEIN

	1 DL | 2 DL | FLASCHE 7.5 DL
Contrade Negromaro IGT Italien	7.50 | 14.00 | 51.00
Hebo Toscana Rosso IGT Italien	8.50 | 16.00 | 58.00
NOX Assemblage Rouge Schweiz	9.50 | 18.00 | 65.00

SCHAUMWEIN

	1 DL | 2 DL | FLASCHE 7.5 DL
Prosecco Soli Dea DOC, Extra Dry Italien	8.50 | 16.00 | 58.00

GESPRITZT

Gespritzter Weisswein süss | sauer	9.50
Gespritzter Rosé süss | sauer	9.50

DRINKS

APERO

	| 1.5 L
Aperol Spritz mit | ohne Alkohol	10.00 | 50.00
Lillet Lillet Tonic | Lillet Wildberry	10.00 | 50.00
Hugo mit | ohne Alkohol	10.00 | 50.00
Spritz Campari | Amaretto | Giselle | Limoncino | Maracuja	10.00
Pimm's Cup	10.00

LONGDRINKS

Gin Tonic Gin | Tonic Water	14.00
London Mule Gin | Gingerbeer | Limetten	15.00
Moscow Mule Vodka | Gingerbeer | Limetten	15.00
Dark & Stormy Mule Rum | Gingerbeer | Limetten	15.00
Cuba Libre Rum | Pepsi | Limetten	15.00
Whisky Cola Whisky | Pepsi | Limetten	15.00
Turbo Mate Spirituose nach Wahl | Lori's Roasted Mate | El Tony Mate	14.50
Turbo Rhabarber Spirituose nach Wahl | Rhabarberschorle	14.50
Vodka Soda Vodka | Sprudelwasser | Zitrone	12.00

COCKTAILS

Mojito Lime Rum | Citro | Rohrzucker | Limetten | Minze	15.00
Caipirinha Lime Cachaça | Citro | Rohrzucker | Limetten | Minze	15.00
Caipiroska Lime Vodka | Citro | Rohrzucker | Limetten | Minze	15.00
Paloma Tequila | Pink Grapefruitsaft | Limettensaft	15.00
Negroni Gin | Campari | Vermouth Rosso	15.00
Negroni Sbagliato Gin | Campari | Prosecco	15.00
Espresso Martini Vodka | Kahlua | Espresso | Zuckersirup	15.00
Pornstar Martini Vodka | Vanille Liqueur | Passionsfruchtsaft | Limettensaft	15.00
Basil Smash Gin | Mikks Basil Lime Mix | Basilikum	15.00
Sours Amaretto | Vodka | Whisky | Rum | Tequila | Likör deiner Wahl | Zitronensaft | Limettensaft | Zuckersirup	15.00

MOCKTAILS (ALKOHOLFREI)

Virgin Mojito Citro | Ginger Ale | Rohrzucker | Limetten | Minze	12.00
Virgin Negroni Monin Bitter Sirup | Tonic Water	12.00
Virgin Basil Smash Tanqueray alkoholfrei | Mikks Basil Lime Mix | Basilikum	12.00
Virgin Sweet Berry Mikks Berry Lime Mix | Gingerale | Limettensaft	12.00
Virgin Pink Lady Pink Grapefruitsaft | Ginger Ale | Limettensaft	12.00
Virgin Mule Tanqueray alkoholfrei | Ginger Beer | Limetten	9.00
Virgin Lonestar Passionfruchtsaft | Monin Vanille | Tonic Water | Limettensaft	12.00

SPIRITUOSEN

SHOTS

	2 CL
Hausshot à la Barkeeper	5.00
Berliner Luft	5.50
Frangelico	5.50
Jägermeister	5.50
Ingwerer	6.00
B52 4cl	7.00

BRÄNDE & LIQUEURE

	4 CL
Henkes	9.00
El Jiamdor	9.50
Stolichnaya	9.50
Famous Grouse	9.50
Escape Blanco	9.50
Escape Reserva	9.50
Limoncino (Amstutz Manufaktur)	7.50
Amaretto	9.00
Averna	9.00
Baileys	9.00
Campari	9.00
Cynar	9.00
Pastis	9.00
Vecchia Romagna	9.00
Vermouth Carpano Classico Rosso | Bianco	9.50

TAGESKARTE

GANZTAGS

PANINI

Salame Picante 12.00
Chorizo Picante, Gruyère, Zwiebelconfit, Tomatenpesto und Rauchmayo

Prosciutto 12.00
Schinken, Gruyère, Zwiebelconfit, Tomatenpesto und Rauchmayo

Melanzane e Formaggio die Capra 12.00
Gegrillte Aubergine, Ziegenfrischkäse, Zwiebelconfit, Tomatenpesto und Rauchmayo

Smoky vegan 12.00
Karottencreme, gegrillte Aubergine, Zwiebelconfit, Rucola und vegane Rauchmayo

APERO

Fleischplättli Trockenwurst (Kerns) 11.50
mit hausgemachtem gepickeltem Gemüse und Brot

Käseplättli würziger Bergkäse (Entlebuch) 10.50
mit hausgemachtem gepickeltem Gemüse und Brot

Griechische Oliven 6.00

	KLEIN | GROSS
Suppe mit Brot	7.00 | 13.00

ABENDKARTE

MO – SO, 18:00 – 21:30 UHR

Alle Fries sind erhältlich mit:

+ Cheddar	2.00
+ Trüffelöl	2.00
+ pro hausgemachter Sauce	2.00

Rauchmayo | Trüffelmayo | Wasabimayo | Vegane Rauchmayo | Parterre-Sauce

FRIES

Classic Fries 9.50
Ketchup

British Fries 11.50
Vinegar, Pepper, Ketchup

Lagotto Fries 13.50
Trüffelöl, Cheddar, Ketchup

Nice Fries 13.50
Mix aus Kartoffeln und Süsskartoffeln, Rauchmayo, Ketchup

FINGERFOOD

Chicken Nuggets mit Parterre–Sauce 13.50
+ Classic Fries | Nice Fries 5.00 | 7.00
+ Salat 5.00

Vegane Nuggets mit Parterre–Sauce 12.50
+ Classic Fries | Nice Fries 5.00 | 7.00
+ Salat 5.00

Nachos mit Cheddar und Guacamole 13.00

WINTER SPECIALS

Käsespätzle 21.50
mit Bergkäse und Röstizwiebeln

KLEIN | GROSS
Gemischter Salat mit Haus-Dressing und Brot 7.00 | 13.00

BURGER

MO – SO, 18:00 – 21:30 UHR

Alle Burger sind erhältlich mit:
+ Classic Fries | Nice Fries 5.00 | 7.00
+ Speck 2.00
+ Salat 5.00

CLASSIC BURGER

Detroit Style Cheese Burger 15.50
mit Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, Eisbergsalat, Essiggurken und Parterre-Sauce

Detroit Style Double Cheese Burger 18.50
mit Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, Eisbergsalat, Essiggurken und Parterre-Sauce

Crispy Chicken Burger 21.50
mit Avocado, Zwiebelconfit, Eisbergsalat und Tomate

Steak Burger 21.50
mariniert mit Barbecue-Sauce, Balsamico-Zwiebeln, Eisbergsalat und Tomate

PLANT-BASED BURGER

Vegan Beyond Burger 18.50
mit Zwiebel, Eisbergsalat, Essiggurken, veganer Käse und Parterre-Sauce

Vegan Crispy Burger 21.50
mit Avocado, Zwiebelconfit, Eisbergsalat und Tomate

WOCHENENDKARTE

BRUNCH

SA & SO, 09:00 – 13:30 UHR

Kleines Frühstück 9.00
3 Scheiben Brot, 1 Butter und 1 Konfi oder Honig

Grosses Frühstück 12.00
1 Gipfeli, 4 Scheiben Brot, 2 Butter und 2 Konfi oder Honig

Fleischplättli 8.00

Käseplättli 8.00

Rührei mit Salat 13.00
+ Brot und Butter 2.00
+ Speck 2.00

Spiegelei mit Salat 13.00
+ Brot und Butter 2.00
+ Speck 2.00

Brunch-Tableau 20.50
Brot, Gipfeli, Butter, Konfi, Birchermüsli im Glas, Aufschnitt oder Käse und Onsen-Ei

PARTERRE SPECIALS

SA & SO, 09:00 – 13:30 UHR

Onsen-Ei 8.50
im Glas mit Rucola, Sesam, Sojasauce
+ Brot und Butter 2.00

Birchermüsli (auch vegan erhältlich) 9.00
mit Früchten und hausgemachtem Crispy-Topping

Parterre-Toast 18.50
mit Onsen-Ei, Schinken, Spinat und Sauce Hollandaise

Rösti-Taler 18.50
mit Spiegelei und Blattspinat
+ Speck 2.00

BAGELS von BAGEL BOYS ZÜRICH

Avocado Bagel mit Guacamole 13.50
+ Rüebli Lachs 2.00
+ Speck 2.00
+ Ei 2.00
+ Frischkäse 2.00

Randen Bagel mit Rüeblicreme 13.50
+ Rüebli Lachs 2.00
+ Speck 2.00
+ Ei 2.00
+ Frischkäse 2.00