



AMPERSAND-LUZERN.CH



GRILL-Z'MITTAG

WOCHE VOM

27.Juli – 31.Juli
2026

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie nachhaltiger Fisch mit ASC oder MSC-Zertifikat. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind.

Alkohol gibt es ab 16 Jahren. Gebranntes ab 18 Jahren. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MwSt. Euroumrechnung zum Tageskurs. Über Zutaten und Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MENÜS

CUT OF THE WEEK

Chef's-Choice vom Schweizer Rind auf Caponata,
mit Röstikroketten und Portweinjus

CHF 29.50

VEGETARISCH

Süsskartoffel aus der Glut mit Limetten Creme-Fraiche,
gepickelten Radieschen und Wonton-Knusper

CHF 24.50

GRILL IM BROT

Ampersand-Hotdog mit feurigen Merguez, Coleslaw, Röstzwiebeln
Sriracha-Mayo und knusprigen Pommes

CHF 25.50

GRILL & GREEN

Die drei Tagesmenüs sind statt mit der Stärkebeilage
auch mit Salat als Beilage erhältlich.

Alle Menüs werden mit einem grünen Salat oder einer Tagessuppe
als Vorspeise serviert.

AMPERSAND SUMMER SPECIAL

Tatar vom Schweizer Rind (150g.)
mit Eigelbcreme, gepickelten Radieschen und Grillfoccacia

CHF 38.00

AMPERSAND KLASSIKER

Schweizer Rindsfilet

200g CHF 62.00 300g CHF 84.00

Schweizer Entrecôte

200g CHF 53.00 300g CHF 74.00

Grillierte Göschener Alp Lamm

CHF 51.00

Serviert mit saisonaler Sauce,
Grillgemüse und Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Süsskartoffel Frites, Rosmarinkartoffeln oder Salat

CAFE GOURMAND

feinster Kaffee von der Kaffee-Rösterei Rast
mit einer kleinen süssen Begleitung

CHF 10.50