

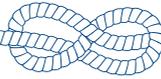


SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



Dyhrberg
Erste Lachsräucherei in der Schweiz

DYHRBERG



VORSPEISEN & SALATE

Reker Salat CHF 16

Lattich // Rauch-Krevetten // Parmesan // Sardellen

Norsk Bouillabaisse CHF 18

Skrei // Hiddenfjord Dyhrberg-Lachs von den Färöer Inseln
// Safran // Knoblauch

Wasserbüffeltatar CHF 24 // HG CHF 34

Aroniabeeren // Knoblauch // Schalotten
// Gurken // Kapern // Olivenöl

Fake Lachs Tartare (Vegan) CHF 22 // HG CHF 32

Karotten // Rauch // beleaf Creme Fraiche
// Schalotten // Kapern // Rapsöl

Krevetten-Cocktail old Style CHF 18

Cocktailkrevetten // Avocado // Ketchup
// Mayonnaise // Cognac

Dyhrberg special CHF 26

Dyhrbeg hors d'oeuvre Teller

Side Salad zu allen Gerichten bestellbar CHF 8

VEGETARISCH

Risotto CHF 24

Bio-Risotto biofarm // Steinpilze

FISCH

Skrei CHF 36

Winterkabeljau // Sauerkraut // Curry // Kartoffel

FLEISCH

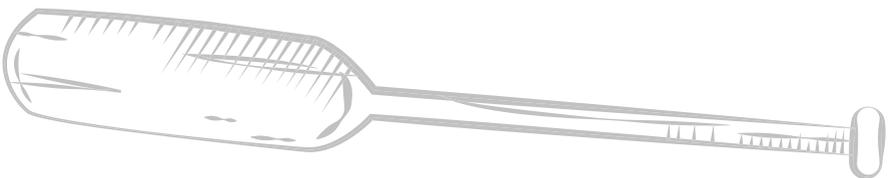
Schweinerei		CHF 29
Caramelisierter Schweinebauch//Kartoffelstock//Wilder Broccoli		
Kalberei		CHF 42
Kalbskopfbäggli//Kalbsfilet//Kartoffeln//Wilder Broccoli		
Rindsstroganoff		CHF 44
Vom Bio-Weiderind//Nudeln		
US Entrecote Centercut mit LUKS Butter	180 g	CHF 32

PIMP UP YOUR STEAK

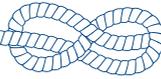
Argentinische Red Shrimps Wildfang 8/12	3 Stück	CHF 12
(Südwest Atlantik FAO 41)		
Truffle Fries		CHF 8
Zündholzpommes		CHF 7
Truffle Pasta		CHF 11
Wilder Broccoli		CHF 8

DESSERT

Magnum-Semifreddo aus der LUKS-Patisserie	CHF 11
Ananas//Mango	



DYHRBERG



WEISSWEIN

1 dl // 7.5 dl

Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC

2023 // Les Frères Dutruy, VD

CHF 6.50 // 45

Sauvignon Blanc

2023 // Weingut Nadine Saxer, ZH

CHF 8.20 // 57

Cuvée hellgelb Vin de Pays Suisse

2023 // Weingut Heidegg, LU

CHF 7.50 // 52

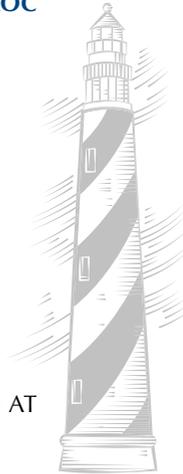
ROSÉ

Zweigelt Pinot Noir

2023 // Winzerhof Dockner, Wachau AT

1 dl // 7.5 dl

CHF 7.50 // 52



ROTWEIN

1 dl // 7.5 dl

Pinot-Merlot Vin de Pays Suisse

2022 // Brunner Winmanufaktur, LU

CHF 9 // 63

Kloster Sion Pinot Noir Klingau Aargau AOC

2022 // Weingut zum Sternen

CHF 9 // 63

Ripa delle More Toscana rosso IGT

2021 // Castello Vicchiomaggio

CHF 11.80 // 82

Château Saint-Paul Cru bourgeois Haut-Médoc AC

2021 // Château Saint-Pauln

CHF 7.50 // 52

CHAMPAGNER

1 dl // 7.5 dl

Pommery Apanage Brut 1874

CHF 14 // 98

Pommery Apanage Rosé

128

BIER

2.9 dl

Adler Bräu Panix Perle

CHF 4.90

Adler Bräu Pfiff Panaché

CHF 5.00

MINERALWASSER

3.3 dl // 1 l

Knutwiler ohne Kohlensäure

CHF 4.80 // 10.50

Knutwiler mit Kohlensäure

CHF 4.80 // 10.50

SÜSSGETRÄNKE

3.3 dl

Rivella rot

CHF 4.80

Rivella blau

CHF 4.80

Coca Cola

CHF 4.80

Coca Cola Zero

CHF 4.80

Haskapi (Haskap-Beeren-Schorle aus Luzern)

CHF 5.60

erfrischend, natürlich, regional, bio

KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso, Ristretto

CHF 4.70

Doppelter Espresso

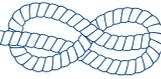
CHF 5.90

Tee

CHF 4.70



DYHRBERG



DIESE LERNENDEN FÜHREN DAS RESTAURANT DYHRBERG



Adrijana Nozinic, 18 Jahre, aus Luzern:

«Ich mag die Arbeit im Team sehr. Ich war bereits vor zwei Jahren an der Zagg und es war sehr spannend zu sehen, wie es in einem À-la-carte-Restaurant zu und her geht. Ich freue mich, dieses Jahr mehr Verantwortung zu übernehmen.»



Eric Kürzdörfer, 19 Jahre, aus Hergiswil (NW):

«Ich liebe es, mit Lebensmitteln zu arbeiten und daraus etwas zu machen, was den Leuten schmeckt und ihnen ein Lächeln aufs Gesicht zaubert.»



Lee Tyler Schirinzi, 17 Jahre, aus Luzern:

«Mich fasziniert, dass man jeden Tag etwas Neues lernt. Der Beruf ist sehr abwechslungsreich. Ich freue mich darauf, an der Zagg viele neue Erfahrungen zu machen»



Nik Wals, 17 Jahre, aus Meggen:

«Der Beruf Koch gefällt mir, weil man sich kreativ ausleben kann. Zudem ist es schön, wenn man Familien oder Freunden etwas zurückgeben kann, indem man etwas Feines kocht.»



Esther Rodriguez, 18 Jahre, aus Schenkon:

«Mich fasziniert, dass ich beim Kochen viel ausprobieren und sehr kreativ sein kann. Es ist schön, Menschen mit einem feinen Essen glücklich zu machen.»



Alessia Petraccaro, 15 Jahre, aus Luzern:

«An meinem Beruf fasziniert mich, dass er sehr vielfältig ist und man kreativ sein kann. Zudem mag ich die Teamarbeit. An der Zagg freue ich mich darauf, Neues zu lernen.»



Lukas Gross, 21 Jahre, aus Wauwil:

«An meinem Beruf fasziniert mich die kreative Freiheit, die Zusammenarbeit mit meinen Arbeitskolleg/innen und natürlich das Herstellen leckerer Speisen. Ich freue mich darauf, an der Zagg viele neue Erfahrungen zu machen, neue Rezepte auszuprobieren und Arbeitsweisen kennenzulernen.»



Sonja Bolzern, 15 Jahre, aus Beromünster:

«Die Arbeit mit den verschiedenen Lebensmitteln fasziniert mich. Ich freue mich darauf, mit den anderen Lernenden ein Restaurant zu führen und die Gäste zu bekochen.»



Fionn Winterhalder, 18 Jahre, aus Oberkirch:

«Man kann mithilfe von verschiedenen Lebensmitteln unterschiedlichste Sachen kreieren und die Menschen so glücklich machen. Das schätze ich an meinem Beruf.»



Lisa Näpflin, 19 Jahre, aus Ennetbürgen:

«Ich freue mich besonders auf das Kochen mit den anderen Lernenden und auf neue Einblicke. Die gute Zusammenarbeit im Team gepaart mit der Kreativität fasziniert mich besonders an meinem Beruf.»



Céline Kehrli, 19 Jahre, aus Sarnen:

«Man kann als Köchin verschiedene Gerichte ausprobieren und kreativ sein. Ich freue mich darauf, an der Zagg neue Sachen zu lernen und gute Erfahrungen zu sammeln.»

Sponsoren

