

BAR *au Lac*



Die Bar Au Lac im Hotel Royal bietet einen exquisiten Rahmen mit Blick auf den Vierwaldstättersee. Ihr Name, "Au Lac", bedeutet "am See" und verleiht diesem Rückzugsort eine einzigartige Exklusivität.

In unserer Bar Au Lac konzentrieren wir uns auf lokale Spezialitäten, einschließlich handwerklich gebrauter Biere, sorgfältig destillierter Spirituosen und ausgewählter Weine aus der Region.

Luzern

WEINKARTE

100 ml / 750 ml

Offene Weine im Ausschank

WEISSWEINE

Grauburgunder / Strada - AOC Schaffhausen
Pinot Gris

7.00 / 39.-

Chardonnay/ Clavien – AOC Valais
Chardonnay

7.00 / 39.-

ROTWEINE

Blauburgunder / Clavien - AOC Valais
Pinot Noir

7.00 / 39.-

Dôle / Clavien - AOC Valais
Pinot Noir, Gamay

7.00 / 39.-

ROSÉ

Federweiss / Strada - AOC Schaffhausen
Pinot Noir

7.00 / 39.-

SCHAUMWEIN

Piacerem Pétillant / Cave de Jolimont - VDP Schweiz
Cuvée

7.00 / 39.-

Fragolino rosso / Angelo Delea – AOC Ticino
Uva americana

7.50 / 39.-

WEINKARTE

750 ml

Flaschenweine

Unsere Auswahl erlesener Weine, die nur flaschenweise erhältlich sind.

WEISSWEINE

Cave de Lugny / Mâcon-Chardonnay 2022 - *Frankreich, Bourgogne* 36.-
Chardonnay

Cuvée Blanc / Terlaner Cuvée 2023 - *Italien, Südtirol* 42.-
Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Ardèche / Maison Louis Latour 2022 - *Frankreich, Côteaux de l'Ardèche* 45.-
Chardonnay

Tenuta Alois Lageder / Löwengang 2019 - *Italien, Südtirol* 159.-
Chardonnay

1500 ml

Gesellmann/ Ried Steinriegel 2019 - *Austria, Burgenland* 175.-
Chardonnay

ROTWEINE

Rosso Toscana / Villa Antinori 2022 – *Italien, Toscana* 36.-
Cabernet Sauvignon , Sangiovese , Merlot

Moulin-à-Vent / Maison Louis Latour 2023 - *Côteaux de l'Ardèche* 43.-
Gamay

Le Volte / Tenuta dell'Ornellaia - *Italien, Toscana* 67.-
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

1500 ml

Gritschenberg / Markus Altenburger 2012- *Austria, Burgenland* 163.-
Blafränkisch

WEINKARTE

750 ml

Flaschenweine
Unsere Auswahl erlesener Weine, die nur flaschenweise erhältlich sind.

ROSÉ

- Cuvée Blanc Prestige/ Staatsschreiber 2023 - AOC Zürich**
Pinot Noir, Riesling – Silvaner , Gewürztraminer
- 43.-
- Whispering Angel / Chateau d'Esclans 2024 – Frankreich, Provence**
Grenache, Cinsault, Rolle
- 59.-

CHAMPAGNE

- Rosé Brut Impérial / Moët & Chandon - Frankreich, Champagne**
Pinot Meunier, Chardonnay
- 120.-
- Champagne Brut / Ruinart - Frankreich, Champagne**
Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir
- 139.-

Bier

330 ml

- Eichhof Lager- Luzern**
Ausbalanciertes Hopfen- und Malzprofil Profil
- 5.50.-
- Eichhof Lager 0.0 % - Luzern**
Alkoholfrei, Ausbalanciertes Hopfen- und Malzprofil Profil
- 5.50.-
- Luzerner Bier - Luzern**
Aromahopfen aus Tettnang, Hallertau und Sommergerstenmalz
- 6.50.-

500 ml

- Eichhof Lager- Luzern**
Ausbalanciertes Hopfen- und Malzprofil Profil
- 8.50.-

COCKTAILS

CHF

Gin Tonic

Tonic Wasser | Limette | Gin

16.-

Negroni

Gin | Campari | Roter Wermut | Orangenzeste

19.-

Old Fashioned

Whiskey | Zuckerwürfel | Anostura Bitter | Orangenzeste

16.-

Martini

Gin | Oliven | Trockener Wermut

16.-

Mojito

Weisser Rum | Limettensaft | Rohrzucker | Sodawasser

16.-

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Sodawasser | Orangenzeste

16.-

Rum Cola

Rum | Cola | Limetten

16.-

Whiskey Cola

Whiskey | Cola

16.-

Moscow Mule

Wodka | Limettensaft | Ginger Beer | Limetten | Minze

16.-

Vodka Lemon

Wodka | Zitronensaft | Zitronenscheiben

16.-

Caipirinha

Cachaça | Sodawasser | Limetten | Brauner Rohrzucker

18.-

Daiquiri

Weißer Rum | Limettensaft | Zuckersirup

16.-

Manhattan

Rye Whiskey | roter Wermut | Angostura Bitter

19.-

Tom Collins

Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Soda

16.-

Dark ‘n’ Stormy

Dunkler Rum | Ingwerbier | Limette

16.-

Lillet Spritz

Lillet Spritz | Sodawasser | Grapefruit

16.-

DIGESTIF

2cl

CHF

Absinthe	9.-
Whisky	9.-
Obstbrand	9.-
Tequila	9.-
Rémy Martin XO Cognac	19.-

ALCOHOLFREIE COCKTAILS

CHF

Promenade	9.-
Holundersirup Limette Minze Ginger Ale	
Panorama	8.-
Ananassaft Orangensaft Grenadine	

BAR SNACKS

CHF

Flammkuchen Elsässer Art	19.-
Zwiebeln Speckwürfel Crème fraîche	
Flammkuchen Griechische Art	18.-
Feta-Käse lauchzwiebeln Crème fraîche	