



bistro
mes amis

Philosophie

Das bistro mes amis soll ein Ort der Begegnung sein. Ein Ort für fröhliches Zusammenkommen und Austauschen, um das Leben zu genießen und darauf anzustossen.

Unser Anspruch, den feinen Unterschied zu machen, zeigt sich auf der Getränke- und Speisekarte mit selbstgebrautem Eistee, allerlei Limonaden und unseren Apérogetränken. Verpflegt werden die Gäste mit einer kleinen Auswahl an frischen Leckereien aus unserer vegetarischen und veganen Ideenküche.

Frische und Farbigkeit wollen wir ausstrahlen. Ob auf dem Tisch mit schönen Blumen, auf dem bunt angerichteten Teller oder dem Strahlen in unseren Gesichtern. Es stimmt uns glücklich und zufrieden, unsere Gäste immer wieder aufs Neue mit unserer Kreativität zu begeistern und ausleben zu dürfen, was in unseren Köpfen und in unseren Herzen lungert.

service au bar

Boissons chaudes

Espresso + Ristretto	4.0
Espresso Doppio	5.5
Espresso Macchiato	4.5
Kaffee	5.0
Cappuccino	5.5
Cortado	6
Milchkaffee	5.5
Latte Macchiato	5.5
Caffé froid	6
Affogato al caffè	8.5
Mélange d'herbes Latte Kräutermischung heiss aufgegossen	6
Biotee aus dem Süden Graubündens, vom Hof am Lago di Poschiavo Apfelminze, Verveine Odorante, Zitronenthymian mit Calendula, Bergkräuter mit Kornblumen	5.5
Chani Trinkschokolade 30cl mit Milch oder Bio-Haferdrink gemischt heiss / kalt	6

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.

Alle Milchgetränke sind auch mit GUTSCH
Schweizer Bio-Haferdrink erhältlich.

Unsere Milchgetränke sind dampferhitzt.

Eau, limonades & jus

Offen

Rüebli-Apfel Saft Frisch gepresst 25cl	7
Sanddorn Lassi 20cl Pflanzliches Joghurt, Bio-Haferdrink, Sanddorn, Kreuzkümmel und Salbei	6.5
Traubensaft 20cl Prodotti Ticinesi	6.5
	30cl 50cl
Mineral laut	4 5
Hausgemachter Eistee	5 6.5
Safran-Zitronen Limonade	5 6.5
Wasserbirne-Rosmarin Limonade	5 6.5
Holunderblüten Limonade	5 6.5
Lavendel-Tonic Limonade	5 6.5
Apfelsaft vom Bauernhof	5 6

Flaschen

Komeo Ingwer Kombucha 33cl	6
Zämä mit Entlebucher Kräuter 33cl	6
Rivella rot 33cl	5.5
Vivi Kola 33cl	5.5
Le Tribute Olive Lemonade 20cl	6
Le Tribute Tonic Water 20cl	6
J. Gasco Sanbitter 20cl	4.5
Passugger 77cl	9

Après cinq heures

Wein

	Glas 10 cl	Flasche 75 cl
--	---------------	------------------

Schaumwein

Rosenau Brut Nature Weinbau Ottiger, Denis Koch + Kevin Studer, Kastanienbaum	9	62
---	---	----

Sitenrain Rosé Brut, bio Bioweingut Sitenrain, Nora Breitschmid, Meggen	9.5	71
---	-----	----

Weiss

Souvignier Gris, bio Bioweingut Sitenrain, Nora Breitschmid, Meggen	9	59
---	---	----

Fläscher Riesling Sylvaner, bio Gat'Luzi Weinbau, Heinz Kunz, Fläsch	8.5	54
---	-----	----

Orange

«La Folle» Chasselas Orange, bio Domaine Bonnet du Fou, Manuel Schneiter + Roman Thürig, Twann	89	
--	----	--

Glas 10 cl	Flasche 75 cl
---------------	------------------

Schillerwein

Chardonnay, Chasselas, Diolinoir, bio Domaine Bonnet du Fou, Manuel Schneiter + Roman Thürig, Twann	11	77
---	----	----

Rosé

Fläscher Rosé, bio Gat'Luzi Weinbau, Heinz Kunz, Fläsch	8.5	56
--	-----	----

Les Granges «La Rose Rare» 2020, biodynamisch Pinot Gris, vinifiziert als Rosé mit viel Noblesse Familie Crea, südlich vom Aosta-Tal	9.5	69
--	-----	----

Rot

Fläscher Blauburgunder, bio Gat'Luzi Weinbau, Heinz Kunz, Fläsch	8.5	56
---	-----	----

Après cinq heures

Bier

	30 cl	50 cl
Offen		
Helles Chäller Bröi Aesch	5	8
Wechselndes Angebot einer auserkorenen Brauerei aus der Nähe	6	9

Flaschen

Altbier, bio 4.41% Mikrobrauerei Schluckspecht, Luzern	33 cl	7.5
Thympelmuse 4.0% ReibBier, Kriens	33 cl	7.5
Lisbeth IPA 7.5% Officina della Birra, Bioggio, Tessin	75 cl	19
La BATS ambrée fumée Red Ale 7.5% Brasserie BFM, Saignelégier	33 cl	7.5
Placebo alkoholfreies Lager 0.5% Chäller Bröi, Aesch	33 cl	5.5
NoBrainer 0.0% hardcore weiches alkoholfreies Lager Luzern	33 cl	5.5
Eichhof 0.0 alkoholfreies Lager 0.0% Luzern	33 cl	5
Budligers Hol-der-e Moscht 4.5% Erlösenblick in Sulz	33 cl	6

Après cinq heures

Aperitivs

	Glas
Suze Tonic 0.00 25cl Wilde Enzianwurzeln Tonic	9.5
Suze Sour Wilde Enzianwurzeln Apfel Vanille Zitrone No-Eggwhite	16
Der Apfel vom Haldihof Ginapéro Rosmarin Tonic	10.5
La Maison Lillet Gurke Minze Tonic Gewürzfenchel	10.5
Italicus Spritz Bergamotte Schaumwein Olive	16
Suze White Negroni Wilde Enzianwurzeln Wermut Trauben Orange	17
Kühner Gin Tonic, bio Der Kühne. Organic London dry Gin Rosmarin Tonic	14.5
Pétillant basilic Henruk's Basil mit Schaumwein auf Eis Extra Basil	14.5
Disco Schorle	9
Sprudel in Akloholfrei 10cl	7.5
Cuvée Nr. 11 Unreifer Apfel Eichenlaub Cuvée Nr. 12 Schwarzriesling Johannisbeerzweige	

A manger

Morgen

Croissant	3
Pain au chocolat	4.5
Brioche	4.5
Apfel-Granola*	9.5
Birnen, Napf-Joghurt	

*vegan und/oder glutenfrei möglich

Ausprobieren macht Freude!
Bei Fragen, melde dich gerne an der Theke.

Über Zutaten in unserem Angebot, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

MOOV
YOGA

Mai bis August
Yoga auf der Wiese:

Montag 09:30 – 10:30
Dienstag 07:30 – 08:30
Donnerstag 06:30 – 07:30
Freitag 06:30 – 07:30

Anmeldung via SMS an Julia
+41 79 684 96 35



bistro mes amis

Auf Musegg 1
6004 Luzern

hallo@bistromesamis.ch
www.bistromesamis.ch