

SPEISEN

STARTER

Apero Plättli p.P. 12.-
mit hausgemachten Antipasti, Käse,
Fleischspezialitäten

Tagessuppe 9

Green Surprise V #glutenfrei 9
Schnittsalat, Gemüsestroh, Kerne, Hausdressing

HAUPTGÄNGE

Vegans Choice No. V V #glutenfrei 25
Randencurry, Gewürzreis, Rotkohlimchi

Pastarazzis Raviolimischung 26
Hausgemachte Ravioli, saisonales Gemüse, Salbeibutter
Optional: Rohschinken 4

Auch Gluten- und Laktosefrei mit Spinat-Ricottafüllung* und
Sugo erhältlich

Dessert

Sünde Wert 4.5
#ohne Mehl, kann Spuren von Gluten enthalten

Schokoladen-Haselnuss Brownie 3
Chocolate Chip Cookie

Diverse Dessert in unserer Vitrine am Buffet

V = Vegetarisch V = Vegan

Fleischherkunft: Italien, Schweiz

mit * markierte Komponenten
entsprechen NICHT dem Label FAIT MAISON

Dieses Label zeichnet Restaurants aus, die ihr
Essen vollständig oder zum grössten Teil in ihrer
eigenen Küche zubereiten, ohne küchenfertige
Produkte oder Fertigprodukte zu verwenden.



PETRUS Restaurant und Café im Himmelrich Luzern

Pizzeria Napoletana

Margherita 18
Sugo, Mozzarella, Basilikum

Prosciutto 22
Sugo, Mozzarella, Prosciutto, Basilikum

Salami 22
Sugo, Mozzarella, Salami

From Hell 23
Sugo, Mozzarella, Salami Piccante, Mascarpone

Giardino 23
Sugo, Mozzarella, Antipastigemüse, Kräuterhaselnusspesto

Fiorentina 22
Sugo, Mozzarella, Spinat*, Ei, Mascarpone
Optional: Prosciutto oder Rohschinken 4

Red #Bianca 24
Mozzarella, Rotkohl, Speck, Peperoncini, Balsamico

Coliflow V 24
Sugo, Blumenkohl, Rauchpaprika, Zwiebel,
Stangensellerie, Petersilie, Grünerbsencreme

Pera #Bianca 25
Mozzarella, Birne, Parmesan, Baumnüsse, Bresaola

Bourbaki LACCI Special 26
Sugo, Mozzarella, Poulet, Mais*, Jalapeño,
Süsskartoffelcreme, Nachos*

BRUNCH

SAMSTAG + SONNTAG bis 14.00 Uhr

Bacon Love 10
Pancakes, Speck, Ahornsirup

Bluepan 8
Pancakes, Heidelbeerkompott, Vanillericotta

Onsie 6
Onsenei, Sugo, geröstetes Sauerteigbrot

Gipfeli 2