BRASSERIE BODU

Ein Restaurant wie das Bodu gibt es in der Stadt Luzern kein zweites Mal. Mit viel Liebe zum französischen Detail hat unser Vorgänger, Monsieur Richard P. Beaudoux, das ehemalige Gasthaus Raben vor über 25 Jahren zu jener lieblichen Brasserie umgestaltet, die bis zum heutigen Tage eine grosse Stammkundschaft ihr Eigen nennen darf. Und so ist es uns auch ein Anliegen, diesem Erbe mit leidenschaftlichem Enthusiasmus Sorge zu tragen.

NOS FOURNISSEURS, UN GRAND MERCI!

Ohne unsere Lieferanten wären die Gläser und Teller leer im Bodu. Durch ihre Arbeit entstehen wunderbare Produkte, die wir weiterverwerten dürfen. Darum haben sie einen besonderen Dank und einen Platz in der Speisekarte verdient!

Bianchi Frischfische – Moules «Bodu»– Austern | Nils Hofer Fischerei Meggen | Alfred von Escher ZH – Artisan en Comestibles | Safra – Bottega della Pasta | Rast Kaffee Luzern | Italo Hispano Comestibles | Gelateria dell'Alpi | Viandes et saucisses: Gabriel Metzgerei Wolfenschiessen für unser CH-Premiumbeef-Entrecôte (5000 Kg pro Jahr), Le jardin: Buuregarte Hünenberg | MUNDO AG | Marché de Lucerne | Boulangerie: Französische Produkte, Aryzta,

LE PATRON A CHOISI COMME VIN

ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN

« LE PETIT BÉRET » Languedoc Blanc de Blancs (BIO)

Chardonnay 100%

Eine alkoholfreie Apero-Alternative für die die es gerne prickelnd mögen. Fruchtig, trocken und schöner Abgang

Le verre 8.50

BYRRH & TONIC

Der französische Apéritifwein mit Chinarinde, Kräutern und Gewürzen. Mit Zitrone, Eis und Minze serviert

Le verre 12.00

VIN BLANC D'ALSACE

« ZOTZENBERG » Domaine Armand Gilg,

Grand Cru Alsace 2022

100% Riesling

Eine präsente Nase mit Zitrusnoten und gelben Früchten.. Ein vollmundiger und erfrischender Wein. Schöne Rieslingintensität mit gut eingebundener Säure, Frische und Mineralität. Unterstreicht das Sommergefühl als Apero oder Essensbegleiter.

11.00 | 70.00

VIN ROUGE DE LOIRE, FRANCE

Sancerre Rouge « GRAINS DE PINOT » Domaine Paul Prieur,

AOP Sancerre 2022 (BIO)

100% Pinot Noir

Bereits in der Nase verzaubert dieser Sancerre mit betörender Frische und fruchtigen Noten. Am Gaumen ist er präsent mit gut eingebundener Säure und einem eleganten Körper. Ein perfekter Sommerwein zum Geniessen...

12.00 | 77.00

BORDEAUX ROUGE

Château « LA CROIX ST. GEORGES »

2017 AOC Pomerol

91% Merlot - 9% Cab. Franc

Ein toller Wein in wunderbarer Fruchtphase, gute Fülle und Druck im Gaumen, eingebundene Tannine, knackig frisch und elegant mit einem anhaltenden Abgang.

12.50 | 80.00

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

LA CAVE DE LA BRASSERIE
BODU'S WEINKELLER

VINS MOUSSEUX EN FLÛTE

BAD GIRL

Blanc brut, crémant de Bordeaux, AOC Jean-Luc Thunevin

70 % Sémillon, 20 % Cabernet Franc, 10 % Muscadelle

11.00 | 73.00

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN

réserve 1er Cru, Brut

25 % Chardonnay, 75 % Pinot Noir

14.00 | 84.00

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN ROSÉ

1er Cru, Brut

25 % Chardonnay, 75 % Pinot Noir

16.00 | 90.00

VIN ROSÉ EN VERRE

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Domaine Sainte Lucie

Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault

7.50

VINS BLANCS EN VERRE

CHÂTEAU LE G DE GUIRAUD

Bordeaux blanc sec AOC Bio

50 % Sauvignon Blanc, 50 % Sémillon

8.90

ENSEMBLE

Mont-sur-Rolle, Grand Cru, La Côte AOC, Cave Berthaudin

7.00

CHABLIS AOC

von Domaine Christophe Camu

10.00

TINUS PURE NATURE BLANC

Château des Tourettes, VdF Luberon (Provance) (Vin Nature), Jean-Marie Guffens

8.30

VINS ROUGES EN VERRE

VOLCAE

Rhône Duché d'Uzès AOC

Mas de Volques (Syrah-Grenache-Carignan)

8.60

ROUGE AMOUR

de la Côte, Selection Cave Berthaudin

Gamay

6.60

PINOT NOIR

Les Gravines, Genève AOC,

7.40

CHÂTEAU SOLEIL

St. Emilion AOC 2016

80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

8.50

LA SAISON

petite faim | portion

SOUPE FROIDE RAFRAÎCHISSANTE AU SUREAU ET À LA POMME,
AGRÉMENTÉE DE BAIES DE SUREAU FRAÎCHES
Erfrischende Kaltschale von Holunder-Apfel mit frischen Holunderbeeren
16.00

SARDINES MILLESIME (F) ...2023... JAHRGANGS-SARDINEN
4 STÜCK JAHRGANGS-SARDINEN (F) MIT ORIGINALDOSE 2021, DAZU TOMATEN,
ZARTE KAPERNÄPFEL, SCHALOTTEN, BLATTPETERSILIE, BRASSERIE SAUCE MIGNONETTE,
GETOASTETES BAGUETTE
22.00

LA SALADE DE POULPE TIÉDE À LA VINAIGRETTE AUX FINES HERBES,
ACCOMPAGNE DE PAIN AILLÉ
Lauwarmer Pulposalat (NEA) an feinem Kräutervinaigrette mit getoastetem Knoblauchbrot
24.00

ROAST BEEF ROSÉ DE NOTRE ENTRECÔTE AVEC UNE SAUCE HOLLANDAISE AUX TRUFFES ESTIVALES,
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE „HASSELBACK" ET LÉGUMES GRILLÉES
Rosa gebratenes Roast Beef von unserem Entrecote an einer Sauce-Hollandaise mit Sommertrüffel,
dazu Fächerkartoffel und Grillgemüse
50.00

MÉDAILLON DE CABILLAUD POÊLÉ, SAUCE GRENOBLOISE AUX CÂPRES ET CITRON,
ÉPINARDS FONDANTS ET RIZ SAUVAGE
Sautiertes Dorschmedaillon Grenobler Art mit Zirtonenwürfeln und Kapern,
dazu gedünstete Spinatblätter und Wildreis
45.00

LE DESSERT

CHEESECAKE MAISON AUX BAIES FRAÎCHES DU BUUREGARTE BOOG
Hausgemachter Cheesecake mit frischen Beeren vom Buuregarte Boog
17.50

Baguette Mehlkorn (DE) | Baguette à la francaise (NL) | Brioche (CH)

LES HORS-D'OEUVRES FROIDS ET CHAUDS

entrée | plat

PATÉ DE « FOIE GRAS » MAISON DE CANARD NON GAVÉ (CH),
CHUTNEY DE LA SAISON ET BRIOCHE SAUTÉE
Frische Leberterrine von der ungestopften CH-Freiland-Alpstein-Ente, saisonales Chutney, sautiertes Brioche-Köpfli
Mit einem frischen Sauternes im Elsässer-Glas serviert? + 6.50
26.00 | 37.00

« LE TARTARE CLASSIQUE » (PREMIUM BEEF SUISSE)
PREPARÉ PAR NOTRE CHEF, PETITE SALADE DE
MESCLUN ET FRITES MAISON OU BAGUETTE
TOASTÉE CROUSTILLANTE
Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salat-bouquet und nach Wunsch mit hausgemachten Frites
oder getoastetem Baguette, « mi-fort » oder « piquant »
28.50 | 38.50

ESCARGOTS (CH) DE BOURGOGNE, BEURRE À L'AIL
Burgunderschnecken (CH) mit Knoblauchbutter
21.40

QUICHE LORRAINE ET BOUQUET DE SALADE
Rahm-Ei-Speckkuchen (CH) aus der Lorraine mit
einem Salat-Bouquet
16.50

TARTELETTE TOMATE-POIVRON
AVEC UN BOUQUET DE SALADE
Tomaten-Paprika-Tartelette mit einem Salat-Bouquet
16.50

PÂTE FOURRÉE FARCIES DE JEUNES ÉPINARDS ET DE
VIANDE DE BŒUF FINE (CH) DE NOTRE ENTRECÔTE
DANS UNE DÉLICATE SAUCE AU BEURRE ET À L'OSEILLE
Teigtaschen gefüllt mit jungem Spinat und feinem Rindfleisch (CH)
von unserem Entrecôte an feiner Kapern-Weissweinsauce
27.00 | 37.00

ARTICHAUD POCHÉ TIÈDE, SERVI AVEC SES FEUILLES,
VINAIGRETTE MAISON
Warme Artischoke mit ihren Blättern serviert,
an feiner Hausvinaigrette
16.00

LES SALADES

entrée | plat

SALADE NIÇOISE À LA MODE DU CHEF DE CUISINE, AU
THON (PH) MI-CUIT ET SA GARNITURE
Nizza-Salat nach Art des Küchenchefs mit frischem Thunfisch
(PH) kurz gebraten und seinen Zutaten
24.00 | 32.00

CHÈVRE « SAINTE-MAURE » LÉGÈREMENT GRATINÉ, SUR
CRUDITÉS, BAGUETTE CROUSTILLANTE AUX OLIVES NOIRES
Gratinierter «Chèvre-Käse» aus dem Loiregebiet auf sommer-lichem Salat, dazu knusprige, warme Baguettescheiben
mit Oliven-Knoblauchtapenade
17.60 | 24.00

CROQUE MONSIEUR AVEC DU JAMBON (CH) ET DU
FROMAGE GRUYÈRE, ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE
DE HARICOTS À LA PARISIENNE AVEC DES TOMATES
SÉCHÉES, DES AMANDES, DANS UNE VINAIGRETTE AU
CITRON À LA CRÈME
Croque Monsieur mit feinem Schinken (CH) und gereiftem Gruèyere-Käse, dazu Bohnensalat Pariser Art mit getrockneten Tomaten, Mandeln an einem Zitronenrahmdressing
17.50

LES PETITES FEUILLES DU MARCHÉ
unser Salat, marktfrisch und knackig
13.70

LES POTAGES

VICHYSSOISE SERVIE FROIDE OU CHAUDE
AVEC DES CHIPS MAISON
Kartoffel- Lauchsuppe kalt oder warm serviert mit
hausgemachten Kartoffel- Chip
14.80

LA SOUPE DE POISSON, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS
Traditionelle Fischsuppe (Atlantik), Käse, Croûtons, Knoblisauce
16.60

LA SOUPE DU PÊCHEUR « CAP DE MARSEILLE » - BOUILLABAISSE
Den aus ganzen Fischen gekochten klaren, würzigen Fischsud - mit Filets von Meeresfischen (Atlantik), Venusmuscheln (Mittelmeer) und Krevette (CH), gratinierte Käsecroûtons und Rouille-Sauce
25.50

TABLE VEGETARIENNE

petite | normal

RAVIOLIS DE SAISON DE L'ÉQUIPE SAFRA - BOTTEGA DELLA PASTA, SAUCE FRAÎCHE ASSORTIE AVEC DES INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS
Saisonale Ravioli vom Team Safra - Bottega della Pasta
Dazu frische ausgewählte Zutaten mit passender Sauce
24.00 | 33.00

COUSCOUS DE LÉGUMES ÉPICÉ AU RAS EL HANOUT, ACCOMPAGNÉ D'AUBERGINES GRILLÉES ET D'UNE SAUCE AU YAOURT ET À LA MENTHE
Mit Ras el Hanout gewürztem Gemüse-Couscous
dazu grillierte Aubergine und Joghurt-Minze-Dip
34.00

MEDAILLON DE LENTILLES SUR UNE SALADE D'ÉPINARDS RAFRAÎCHISSANTE AVEC GRENADE ET FETA, ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE AU YAOURT ET À LA MENTHE
Linsentaler auf erfrischendem Spinatsalat mit Granatapfel und Feta, dazu Kräuterjoghurt- Dip
24.00 | 32.00

RATATOUILLE AVEC DES QUENELLES D'ÉPINARDS FAITES MAISON ET DE SBRINZ RÂPÉ
Ratatouille-Gemüsegericht mit hausgemachten Spinatknödel und Sbrinzspäne
24.00 | 30.00

LES HUITRES À L'UNITÉ

Les huitres à l'unité Marennes-Oléron Creuse
No 2 Fines des Claires (F)
(goût frais, pur avec légère brise de mer /
frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise)
pro Stück 5.50

Die Austern werden serviert mit Absinth aus dem Flakon, Pumpernikel und Sauce Mignonette und die 7. Auster ist ein Geschenk...
Nous servons les huitres avec un flacon d'absinth, pain de seigle noir et sauce mignonette et la 7ième huitre est cadeau...

RECOMMANDATION: « ENTRECÔTE VÉGÉTARIENNE »

« Planted » ist eine Fleischersatz-Lösung auf rein natürlicher und pflanzlicher Basis ohne Zusatzstoffe. Es ist eine innovative Lösung, um klassische und traditionelle Gerichte fleischlos anzubieten, wo Qualität und Geschmack weiterhin im Vordergrund stehen.
Bonne dégustation !

STEAK VÉGÉTAL « PLANTED » AVEC NOTRE BEURRE AUX HERBES MAISON ET POMMES
« VEGI-ENTRECÔTE » Steak von « Planted » mit unserer hausgemachten Kräuterbutter und Frites Maison
normale
42.00

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

petite | normal

CREVETTES (CH) MARINÉES ET GRILLÉES À L'AIL, RIZ SAUVAGE ACCOMPAGNÉES DE FENOUIL ET POIVRONS MÉDITERRANÉENS
Schweizer Krevetten vom Grill an Knoblauchsauce,
Wildreis und mediterranem Fenchel-Peperoni-Gemüse
39.00 | 50.00

« COUSCOUS DE LA MER »
Eine aromatische Bouillon, Mischung von Gewürzen, frisches Sommergemüse, Fischstücke vom Salm (CH), Wolfsbarsch (GR), Jakobsmuscheln (JPN), Schweizer Krevette. Separat servieren wir Ihnen den Couscous und feurige Harissasauce.
44.50

FILET DE LOUP DE MER (GRC) SAUTÉ, ACCOMPAGNÉES DE FENOUIL ET POIVRONS MÉDITERRANÉENS, NOUILLES NASTRINI FINES
Wolfsbarschfilet (GRC) sautiert mit trüb gepresstem Olivenöl beträufelt, mediterranes Fenchel-Peperoni-Gemüse und die feinen Nastrini Nüdeli
34.00 | 45.00

FILET DE SAUMON DE LA SUISSE GRILLÉ SUR SA PEAU, FEUILLES DE SALADE ET CRUDITÉS, PAIN AILLÉ
Filet vom Swiss Alpine Lachs auf der Haut gegrillt, mit sommerlichem knackigen Salat, Tomaten und Knoblauchbrot
34.00 | 43.00

LES POISSONS ET FRUITS DE MER GRATINÉS «TRADITION BRASSERIE», NOUILLETTES FRAÎCHES
Mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) und Süssgewässer (CH), Jakobsmuscheln (JPN), Venusmuscheln (Mittelmeer), an einer crèmigen Weissweinsauce gratiniert und mit den feinen Nudeln serviert
33.10 | 44.30

LES VIANDES

L'ENTRECÔTE DE LA BRASSERIE (CH) AVEC SON BEURRE, FRITES MAISON
Unser Haus-Entrecôte (CH), unsere Butter,
unsere hausgemachten Frites (Buuregarte Boog, Hünenberg)
petite 38.00 | normale 48.00 | grand 59.00

CARRÉ D'AGNEAU (CH) AU THYM, RATATOUILLE ET GRATIN DAUPHINOIS
Schweizer Lammcarrré mit Thymian am Stück gebraten,
Ratatouille-Gemüse, unser Kartoffelgratin – préparation 20 min
petite 45.00 | normale 56.00

PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE (CH), CASSOLETTE DE LÉGUMES
Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel vom Grill (CH),
Gemüsecassolette
39.80

CORDON BLEU DE VEAU, GRUYÈRE 14 MOIS, CASSOLETTE DE LÉGUMES, FRITES MAISON
Kalbs-Cordon-Bleu mit Muotathaler Schinken, zartem würzigem 14-monatigem Gruyère, Gemüsecassolette,
unsere hausgemachten Frites – préparation 20 min
46.50

POULET D'ALPSTEIN (CH) AU CIDRE SERVI DANS UNE COCOTTE EN FORME DE LION ET POMMES DE TERRE AU THYME
CH-Alpsteiner-Ribelmais-Poulet in einer feinen Cidresauce gekocht und im Löwentopf serviert dazu Thymiankartoffeln –
préparation 20 min
38.50

CÔTE DE PORC GRILLÉE (CH), AVEC NOS FRITES MAISON OU UNE SALADE DU MARCHÉ
Saftiges Kotelette vom Schweizer Wiesenschwein, wahlweise
mit unseren hausgemachten Frites oder einem knackigem Marktsalat – préparation 15 min
36.60

In unserer umfangreichen Menükarte finden Sie eine Vielzahl sorgfältig ausgewählter und gut durchdachter Gerichte. Wir würden uns freuen, wenn Sie Verständnis dafür haben, dass individuelle Anpassungen nicht möglich sind. Jedes Gericht wurde mit viel Liebe zum Detail konzipiert und die verschiedenen Komponenten harmonieren perfekt miteinander. Jegliche Abweichungen könnten das Konzept beeinträchtigen und zu Qualitätsverlusten führen. Falls Sie dennoch eine andere Beilage wünschen, besteht die Möglichkeit, diese gegen einen Aufpreis von 5.- pro Änderung pro Gericht unter Vorbehalt zu bestellen. Lediglich bei unseren beliebten Pommes machen wir eine Ausnahme und Sie dürfen diese auch gerne zu einem anderen Gericht wählen.