

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 Boog Hünenberg | MUNDO AG | Marché de Lucerne | Boulangerie: Französische Produkte, Aryzta,

LE PATRON A CHOISI COMME VIN MONATSWEIN



le dl | la bouteille

BYRRH & TONIC

**LE VIN D'APÉRITIF FRANÇAIS AVEC DU QUINQUINA,
DES HERBES ET DES ÉPICES. SERVI AVEC DU CITRON,
DE LA GLACE ET DE LA MENTHE**

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

LE VERRE 12.00

VIN BLANC DE LANGUEDOC

**« CUVÉE V » DOMAINE LA VOÛTE DU VERDUS,
LANGUEDOC, IGP ST.-GUILHEM LE DÉSERT 2023**

Colombard et Grenache Blanc

Dieses spezielle Cuvée präsentiert eine schöne Frische, Frucht und Eleganz in der Nase. Im Gaumen bringt er eine frische Mineralik, ist lebhaft und kräftig. Ein guter Begleiter unserer Brasseriegerichte.

9.50 | 60.00

VIN ROUGE DE LA SUISSE

**« GRANDE CUVÉE » DOMAINE LOUIS BOVARD,
DÉZALEY GRAND CRU AOC 2020**

Merlot et Syrah

Aromen von dunklen Beeren und Noten von Mokka. Kraftvoll und dennoch mit schöner Finesse und weichen Tanninen.

13.00 | 87.00

BORDEAUX ROUGE

**CHÂTEAUX « MOULIN ST.-GEORGES »
ST. EMILION 2017**

Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

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

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 1^{er} Cru, Brut

25% Chardonnay, 75% Pinot Noir

14.00 | 84.00

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN ROSÉ

1^{er} Cru, Brut

25% Chardonnay, 75% Pinot Noir

16.00 | 90.00

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



VIN ROSÉ EN VERRE

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Domaine Sainte Lucie

Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault

7.50

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

Réserve Confidentielle, La Côte AOC,

Cave Berthaudin

7.40

CHÂTEAU SOLEIL

St. Emilion AOC 2016

80% Merlot, 10% Cabernet Franc,

10% Cabernet Sauvignon

8.50

LA SAISON



petite faim | portion

BISQUE DE HOMARD ET CŒUFS DE SAUMON

Hummer Bisque mit Lachsrogen auf Croutons

18.50

CHANTERELLES POÉLÉES AU BEURRE ET AU VIN BLANC ET HERBES FINES SERVIES SUR UNE BRIOCHE

Eierschwämmli im Weisswein und Butter sautiert mit Kräutern auf einem Brioche-Köpfli serviert
und mit Feigen garniert

19.50

CŒUFS BROUILLÉS ET TRUFFES BLANCHE D'ALBA

Rührei mit frischem weissem Alba-Trüffel serviert

26.00

LES FINES NASTRINI AU BEURRE ET TRUFFES D'ALBA

« Nastrini » (Feine zarte italienische Eiernüdeli - Spezialprodukt) mit frischem weissem Alba-Trüffel

36.00 (3g) 48.00 (6g)

CŒUF BÉNÉDICTINE ROYALE AUX TRUFFES D'ALBA

Wachweich pochiertes Ei, auf frischem Blattspinat, Kartoffelstock, Sauce Hollandaise
und frische weisse Alba-Trüffel

44.00 (3g) 57.00 (6g)

« BODU-PASTETE - PATÉ DE BODU »

PATÉ DE BOEUF ET FOIE GRAS AUX PRUNES ET PISTACHES, SERVI AVEC UN JUS DES TRUFFES
PERIGOR, CAROTTES GLACÉES ET ÉPINARDS

Pastete von Foie Gras und Rindfleisch mit Dörrzwetschgen und Pistazien gefüllt, dazu eingekochter
Perigord-Trüffeljus, dazu glasierte Karotten und junge Spinatblätter

54.00 (préparation 20 min)

LE DESSERT

CANNELÉ BORDELAIS, SAUCE À LA VANILLE TIÈDE

Kuchenspezialität aus dem Bordeaux - knusprig, caramelisierte Kruste und weicher Kern,
mit lauwarmer Vanillesauce und Beerencoulis

16.00

LES HORS-D'OEUVRES FROIDS ET CHAUDS

entrée | plat

PATÉ DE «FOIE GRAS» MAISON DE CANARD NON GAVÉ (CH), CHUTNEY D'OIGNONS ET BRIOCHE TOASTÉE

Frische Leberterrinen von der ungestopften CH-Freiland-Alpstein-Ente, Zwiebel-Chutney, sautiertes Brioche-Köpfli
Mit einem frischen Sauternes im Elsässer-Glas serviert? + 6.50

26.00 | 37.00

«LE TARTARE CLASSIQUE» (PREMIUM BEEF SUISSE) PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, SALADE DE MESCLUN ET FRITES MAISON-ALLUMETTES OU BAGUETTE CROUSTILLANTE

Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet und nach Wunsch mit hausgemachten Frites-Allumettes 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

PÂTÉ FOURRÉE AUX JEUNES ÉPINARDS ET VIANDE DE BOEUF DE NOTRE ENTRECÔTE, SAUCE AU BEURRE BRUN

Teigtaschen gefüllt mit jungem Spinat und feinem Rindfleisch (CH) von unserem Entrecôte, dunkle Buttersauce

28 | 38

QUICHE LORRAINE ET BOUQUET DE SALADE

Rahm-Ei-Speckkuchen (CH) aus der Lorraine mit einem Salat-Bouquet

16.50

BLANCS DE POIREAU, VINAIGRETTE RAVIGOTTE

weisse Lauchstengel, lauwarm serviert, sauce vinaigrette

13.80

LES SALADES ET LES POTAGES

entrée | plat

LA MÂCHE AUX LARDONS (CH), OEUF ET CROÛTONS NÜSSLISALAT mit warmem Speck (CH), Ei und Croûtons (kleiner Nüsslisalat von der Familie Boog, Buuregarte)

17.50

SALADE DE LENTILLES DU PUY

die kleinsten Linsen aus Puy als Salat, sauce italienne

13.50

LES PETITES FEUILLES DU MARCHÉ

unser Salat, marktfrisch und knackig

13.70

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Gratinierte Zwiebelsuppe

14.80

LA SOUPE DE POISSON, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS

Traditionelle Fischsuppe (Atlantik), Käse, Croûtons und Rouille (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

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 harmonisieren 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.

TABLE VEGETARIENNE

petite | normal

RAVIOLI FARCIS DE BURRATA, CITRON, MENTHE, FROMAGE FRAIS, PARMESAN, SUR UNE SAUCE TOMATE ÉPICÉE ET DE SBRINZ RÂPÉ

Ravioli gefüllt mit Burrata, Zitronen, Minze, Frischkäse, Parmesan, auf einer würzigen Tomatensauce und Sbrinzspäne

24.00 | 33.00

SALSIFIS FRAIS À LA PROVENCALE AVEC POMMES NOUVELLES SAUTÉES

Schwarzwurzelgericht von frischen Schwarzwurzeln mit Kräutern, Tomaten, Olivenöl, Gruyère und sautierte neue Kartoffeln

23.50 | 33.00

MILLE FEUILLE DANS UNE FINE SAUCE CRÉMEUSE AVEC DES LAMELLES DE STEAK PLANTED, CHAMPIGNONS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES, ASSAISONNÉ AU VIN BLANC
Blätterteigkissen an einer feinen Rahmsauce mit geschnitztem vom Planted- Steak, Champignons und Waldpilzen, mit Weisswein abgeschmeckt

28.00 | 38.00

RAGOÛT DE LENTILLES CORSÉ AVEC CAROTTES ET HERBES FRAÎCHES, CHAMPIGNONS SAUTÉS DANS UN « PETIT PANIER » CROUSTILLANT

Rassiger Linseneintopf mit Karotten und frischen Kräutern, sautierte Champignons im Knusper- «Chörbli»

33.00



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 !

LES HUITRES À L'UNITÉ



Les huitres à l'unité

Marennes-Oléron Creuse

No 2 oder No 4 Fines des Claires (F)

(goût frais, pur avec légère brise de mer / frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise)
pro Stück 5.50

Huitre Tsarskaya « Tsar » Creuses No 2 (F / Norm.- nördl Bret.)

pro Stück 7.50

Die Austern werden serviert mit Absinth aus dem Flakon, Pumpernickel und Sauce Mignonette und die 7. Auster ist ein Geschenk...

Nous servons les huitres avec un flacon d'absinth, pain de seigle noir, sauce mignonette et la 7^{ème} huitre est offerte...

STEAK VÉGÉTAL « PLANTED » AVEC NOTRE BEURRE AUX HERBES MAISON ET POMMES ALLUMETTES

« VEGI-ENTRECÔTE » Steak von « Planted » mit unserer hausgemachten Kräuterbutter und Pommes Alumettes Maison

normale

42.00

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES



petite | normal

MOULES ET FRITES- À LA MARINIÈRE, (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE)

Bouchot Muscheln (F) aus Mont St. Michel, Normandie, mit
Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Weisswein und unsere Frites

28.60 | 34.00

MOULES ET FRITES- À LA CRÈME ET LARDONS, (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE)

Bouchot Muscheln (F) aus Mont St. Michel, Normandie,
in einer cremigen Weisswein- Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch,
und gebratenem Speck (CH) gekocht und unsere Frites

30.50 | 37.40

CREVETTES (CH) DU PATRON À LA SAUCE AUX PETITS LÉGUMES ET PERNOD, RIZ

Schweizer Krevetten, Pernod- Rahmsauce mit kleinem Gemü-
sebrunoise, Tomaten, Schalotten, feine Kräuter und Reis

39.00 | 50.00

«CHOUCROUTE DE LA MER»

Sauerkraut mit Wacholder gekocht, mit Hollandaise über-
backene Auster, mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) und
Süssgewässer (CH), Jakobsmuscheln (JPN), grosse Krevetten
(CH), Moules (FR) und Pommes nature

38.00 | 48.50

FILET DE SAUMON GRILLÉ (CH), SAUCE HOLLANDAISE, SERVI AVEC DES CAROTTES ET FENOUIL GLACÉS ET NOUILLES NASTRINI

Salmfilettranche (CH) gegrillt auf einer Sauce Hollandaise,
glasierte Karotten und Fenchel, dazu feine Nastrini- Nüdeli

43

LES POISSONS ET FRUITS DE MER GRATINÉS «TRADITION BRASSERIE», NOUILLETES FRAÎCHES

Mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) und Süssgewässer
(CH), Jakobsmuscheln (JPN),

Venusmuscheln (Mittelmeer), grosse Krevetten (CH),
an einer cremigen 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-ALLUMETTES

Unser Haus-Entrecôte (CH), unsere Butter,
unsere hausgemachten Frites (Buuregarte Boog, Hünenberg)

petite	normale	grand
38.00	48.00	59.00

CARRÉ D'AGNEAU (CH) AU THYM, PETITS HARICOTS ET GRATIN DAUPHINOIS

Schweizer Lammcarré mit Thymian am Stück gebraten,
kleine grüne Bohnen, unser Kartoffelgratin – préparation 20 min

petite	normale
45.00	56.00

MAGRET DE CANARD FRAIS RÔTI (CH) AVEC LA SAUCE À L'ORANGE CLASSIQUE, NOUILLES NASTRINI ET DES SALSIFIS

Gebratene frische Entenbrust (CH) mit der klassischen
Orangensauce und seinen Orangenfilets, Nastrini Nüdeli und
Schwarzwurzeln

43

«COQ AU VIN» DE POULET (CH) FRAÎS DE NOTRE PAYS À L'AIL CONFIT, GRATIN DAUPHINOIS, HARICOTS VERTS

Von frischem Alpstein- Poulet (CH) ganz ausgelöst, mit
kräftigem Rotwein mariniert, Champignons und Speckwürfel
(CH) Gratin, grüne Bohnen – préparation 20 min

39.50

CORDON BLEU DE VEAU, GRUYÈRE 14 MOIS, CASSOLETTE DE LÉGUMES, FRITES MAISON-ALLUMETTES

Kalbs-Cordon-Bleu (CH) mit Muotathaler Schinken, zartem
würzigem 14-monatigem Gruyère, Gemüse-cassolette,
unsere hausgemachten Frites-Allumettes – préparation 15 min

46.50

PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE (CH), CASSOLETTE DE LÉGUMES

Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel vom Grill (CH),
Gemüse-cassolette

39.80