

# 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, Arysza,

## LE PATRON A CHOISI COMME VIN



### ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN

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

Chardonnay 100%

Eine alkoholfreie Aperio-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 DE LOIRE

« **SAUVIGNON BLANC** » Domaine Roc de l'Abbaye,

Florian Mollet, AGP Val de Loire 2023

100% Sauvignon Blanc

Ein wundervoll harmonischer Wein. Unaufdringlich und elegant, nicht zu viel und nicht zu wenig. Mit schöner Mineralität, feiner Frische und toller Frucht.

9.70 | 64.00

### VIN ROUGE DE LANGUEDOC, FRANCE

« **MAS BÉCHA BARRIQUE** » Domaine Mas Bécha,

AOP Côte du Roussillon 2022 (BIO)

70% Syrah - 15% Grenache - 15% Mourvèdre

In der Nase eine betörende Duftvielfalt von Beeren, Cassis, etwas Würze und Erdtönen. Am Gaumen ist er präsent und kräftig, jedoch präsentiert er sich frisch und elegant mit einem langen Abgang.

11.80 | 75.00

### BORDEAUX ROUGE

Château « **PETIT-VILLAGE** » 2013 AOC Pomerol

70% Merlot - 20% Cab. Franc 10% - Cab. Sauvignon

Eine tiefe Farbe mit schmeichelnden Düften in der Nase. Harmonisch präsentieren sich die seidenden Tannine. Ein vollmundiger jedoch eleganter Körper mit langem Abgang. Einer meiner Lieblings-Pomerol, welcher auch in schwachen Jahren Grand Vin produziert. Grossartiger Stoff.

14.00 | 90.00

# 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<sup>er</sup> Cru, Brut

25% Chardonnay, 75% Pinot Noir

14.00 | 84.00

#### CHAMPAGNE EDOUARD BRUN ROSÉ

1<sup>er</sup> 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

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 CLAIRE DES JARDINIÈRES

AVEC DES LÉGUMES DE PRINTEMPS - POIREAUX, OIGNONS DE PRINTEMPS, CÉLERI EN BRANCHES,  
POIVRONS, CHOUX-RAVES ET FINES HERBES

Klare Gärtnerinnensuppe mit Frühlingsgemüse -  
Lauch, Frühlingswiebeln, Stangenellerie, Peperoni, Kohlrabi und Kräuter

16.00

« LES ŒUFS À LA FAÇON DE LA BRASSERIE » - SALADE D'ŒUFS À LA ROQUETTE,  
RADIS ROSES ET CROUTONS AUX HERBES

« EIER NACH ART BRASSERIE » - auf French-Dressing mit Schnittlauch und Radieschen,  
garniert mit kleinen Ruccolablätter und Kräutercroutons

16.00

« TARTARE DE LÉGUMES » AVEC DES AUBERGINES CUITES À LA VAPEUR, DES TOMATES SÉCHÉES, DES  
POIVRONS, DU FENOUIL ET DES COURGETTES. ACCOMPAGNÉ D'UN CHUTNEY D'OIGNONS ET D'UNE  
CHICOTTA AU POIVRE. ACCOMPAGNÉ DE TOASTS BRIOCHÉS GRILLÉS.

Gemüsetartar mit gedämpften Auberginen, getrockneten Tomaten, Peperoni, Fenchel und Zucchini.  
Begleitet von Zwiebelchutney und Pfeffericotta. Dazu geröstetes Briochetoast.

24.00 | 37.00

AUBERGINE CUITE À LA VAPEUR ENROBÉE DE SÉSAME AVEC DES PETITS FOURS AU RIZ  
ET UN CURRY DE LÉGUMES LÉGERS

Gedämpfte Auberginenwürfel im Sesammantel mit Reisköpfli und einem leichten Gemüsecurry

36.00

CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRATINÉ FARCIS AU FROMAGE FRAIS ET AUX HERBES,  
SUR LÉGUMES GRILLÉS AVEC FRITES DE PATATES DOUCES ET SAUCE TOMATE-PEPERONI

Portobello-Pilze gratiniert mit Frischkäsekräuterfüllung auf Grillgemüse mit Süsskartoffelcuts  
und Tomaten-Peperonisauce

32.00 | 42.00

## LE DESSERT

TARTE AU CITRON ET AUX BAIES FRAÎCHES DU BUUREGARTE BOOG

Zitronen Tarte mit frischen Beeren vom Buuregarte Boog

17.50

## 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 Leberterrinen 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) PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, PETITE SALADE DE MESCLUN ET FRITES MAISON OU BAGUETTE TOASTÉE CROUSTILLANTE

Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet 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 sommerlichem 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 Gruyère-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

### VICHYSOISE 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 Krevetten (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 erfrischem 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,  
Pumpenikol 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 7<sup>ème</sup> huitre est  
cadeau...



### RECOMMANDATION: « ENTRECÔTE VÉGÉTARIENNE »

« Planted » ist eine Fleischersatz-  
Lösung auf rein natürlicher und pflanz-  
licher 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

## 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», NOUILLETES FRAÎCHES

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

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, RATATOUILLE ET GRATIN DAUPHINOIS

Schweizer Lammcarré mit Thymian am Stück gebraten,  
Ratatouille-Gemüse, unser Kartoffelgratin – préparation 20 min

petite	normale
45.00	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-Ribelmals-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 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.