

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

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 BOURGOGNE

« MÂCON MILLY-LAMARTINE »

DOMAINE CARRETTE, AC 2023

100% Chardonnay (bio)

In der Nase mit Apfel- und blumigen Noten. Der Wein präsentiert sich ausgewogen knackig und frisch mit eleganter Mineralität und Zitrusfrüchten im Gaumen. Er birgt auch ein wenig Suchtgefahr, denn nach dem ersten Glas kommt das Verlangen nach mehr!

11.00 | 70.00

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

« PAGODES DES COS » 2017 AOC St. Estéphe

2ème vin de Château Cos d'Estournel

56% Cab. Sauv. - 42% Merlot - 1% Cab. Franc - 1% Petit Verdot

In der Nase zeigt er intensive Aromen von schwarzen Beeren und Cassis, dazu feine Noten von Lakritz. Am Gaumen ist er vollmundig und saftig mit einem dichten Körper, lebhafter Frische und samtigen eingebundenen Tanninen. Der Nachhall ist lang und elegant mit, dezerten Gewürzen und einer edlen Mineralität.

13.50 | 87.00

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

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 DE POTIRON CRÉMEUSE AVEC DES GRAINES DE POTIRON CARAMÉLISÉES ET UNE CUILLÈRE DE CRÈME FRAÎCHE

Cremige Kürbissuppe mit karamelierten Kürbiskernen und einem Löffel Sauercreme
17.00

CHANTERELLES POÉLÉES AU BEURRE ET AU VIN BLANC AVEC 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

ENTRECÔTE DE CERF GRATINÉE SOUS SON BEURRE AUS AIRELLES ROUGE, NOS « SPÄTZLI AUX HERBES » MAISON SAUTÉS ET CHOU ROUGE

Hirschentrecôte (SVN) medium gebraten, mit einer Preiselbeer-Kräuterbutter gratiniert, dazu unsere Kräuter-Spätzli und Rotkraut serviert
46.00

TENDRES ESCALOPES DE CHEVREUIL (AT) GRILLÉES ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS SAUTÉS, DE CHOUX DE BRUXELLES FINEMENT COUPÉS AU LARD, DE SPÄTZLI AUX HERBES, DE CHOU ROUGE ET DE MARRONS CARAMÉLISÉS

Zartes Rehsschnitzel (AT) grilliert an einer cremigen Rahmsauce mit sautierten Pilzen, fein geschnittener Rosenkohl an Speck, Kräuter-Spätzli, Rotkraut und karamellierte Maroni
46.00

POITRINE ET CUISSE DE PIGEON SAUTÉE, SAUCE AUS AIRELLES ROUGE, CHIFFONNADE DE CHOU DE BRUXELLES AU LARD, « SPÄTZLI » AUX HERBES, CHOU ROUGE ET MARRONS GLACÉS

Sautierte Taubenbrüstchen und -keule (FR) an Preiselbeer-Jus, fein geschnittener Rosenkohl an Speck, Kräuter-Spätzli, Rotkraut und karamellierte Maroni
48.00

LE DESSERT

SYMPHONIE DE CHOCOLAT ET DE FIGUES, AVEC FIGUE AU PORTO ET GLACE AUX MARRONS

Symphonie von Schokolade und Feigen, dazu Portweifeige und Marroni Glacé
17.00

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 | 36.00

PÂTÉS 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

CROQUE MONSIEUR AVEC DU JAMBON (CH) ET DU FROMAGE GRUYÈRE, ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE DE HARICOTS AVEC DES TOMATES SÉCHÉES, DES AMANDES, DES CHAMIGNONS PARISIENS ET SAUCE ITALIENNE

Croque Monsieur mit feinem Schinken (CH) und gereiftem Gruyère-Käse, dazu Bohnensalat an Italienischem Dressing mit getrockneten Tomaten, Mandeln und Champignons
17.50

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, marktfresh 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» - BOUILLABAISSÉ

Den aus ganzen Fischen gekochten klaren, würzigen Fischsud - mit Filets von Meeresfischen (Atlantik), Miesmuscheln (Mittelmeer) und Krevette (CH), gratinierte Käsecroûtons und Rouille-Sauce
26.50 | 39.50 (Mit Salzkartoffeln)

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

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

SALSIFIS FRAIS À LA PROVENCALE
AVEC POMMES NOUVELLES SAUTÉES

Schwarzwurzelgericht von frischen Schwarzwurzeln mit Kräu-
tern, 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 geschnetzel-
tem vom Planted- Steak, Champignons und Waldpilzen,
mit Weisswein abgeschmeckt
28.00 | 38.00

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

Rassiger Linsen- und Bohneneintopf mit Karotten und frischen
Kräutern, sautierte Champignons im Knusper- «Chörbli»
33.00



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 !

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

Huître 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^{ième} huitre est offerte...

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) MARINÉES ET GRILLÉES À L'AIL,
RIZ SAUVAGE ACCOMPAGNÉES DE FENOUIL ET
POIVRONS MÉDITERRANÉENS

Schweizer Krevetten vom Grill an Knoblauchsauce,
Reis und mediterranem Fenchel-Peperoni-Gemüse
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 GLACÉ
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),

Miesmuscheln (Mittelmeer), grosse Krevetten (CH),
an einer cremigen Weissweinsauce gratiniert und mit den
feinen Nudeln serviert
33.10 | 44.30

LES VIANDES



petite | normale | grand

L'ENTRECÔTE DE LA BRASSERIE (CH)
AVEC SON BEURRE, FRITES MAISON-ALLUMETTES

Unser Haus-Entrecôte (CH), unsere Butter,
unsere hausgemachten Frites (Buuregarte Boog, Hünenberg)
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
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, Gemüsecassolette,
unsere hausgemachten Frites-Allumettes – préparation 15 min
46.50

PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE (CH),
CASSOLETTE DE LÉGUMES

Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel vom Grill (CH),
Gemüsecassolette
39.80