

Suite

SMALL PLATES | COCKTAILS

SUITE-SMALLPLATES & COCKTAILS,
PILATUSSTRASSE 1, 6003 LUZERN, Instagram: suiterooftop



HERZLICH WILLKOMMEN ÜBER DEN DÄCHERN VON LUZERN

„SCHÖN, WENN DU DICH BEI UNS WIE ZU HAUSE FÜHLST.“

Die Lounge mit dem Kamin, der an kalten Tagen für viel Gemütlichkeit und ein warmes Ambiente sorgt, der Barbereich mit dem einzigartigen Blick durch die große Fensterfront, der Small Plates Bereich mit der offenen Show-Küche und natürlich unsere zwei einzigartigen Dachterrassen mit einer atemberaubenden Aussicht über Stadt, Berge und See laden zu jeder Jahreszeit zum Verweilen ein.

Das Ganze wird mit unseren leidenschaftlich kreierten Cocktails, der erlesenen Auswahl von Weinen und natürlich mit unserer „klein aber feine“ Speisekarte gekrönt.

Es ist für uns besonders wichtig, nur qualitativ hochwertige Produkte zu verwenden. Aus diesem Grunde kaufen wir möglichst regional ein. „Hausmannskost“ ist für uns kein Fremdwort - wir machen nicht nur unsere Sirupe selber, sondern auch unsere gedörrten Früchte sowie unser Aquafaba werden im Haus produziert.

Wir infusionieren, pressen, kochen ein, schöpfen, dörren und kreieren voller Leidenschaft neue Drinks. Das merken Sie nicht nur am Geschmack, sondern auch bei der Präsentation unserer Cocktails. Schliesslich heisst es ja nicht umsonst: Das Auge „trinkt“ mit. Umso mehr freut es uns, wenn es Dir schmeckt.

PS: Jeder Besuch bei uns soll für Dich zu einem wundervollen Erlebnis werden, das ist unser Ziel. Sollte das mal nicht der Fall sein, danken wir Dir herzlich für eine Rückmeldung auf welcome@suite-rooftop.ch. Natürlich darfst Du unser Team auch zu Recht loben - ob auf Instagram, Facebook oder direkt via Email - es würde uns sehr freuen von Dir zu lesen.

Prost!

WELCOME ABOVE THE ROOFS OF LUCERNE

LOVELY, TO HAVE YOU FEELING AT HOME WITH US.”

Our Lounge with the fireplace, that ensures coziness and a warm ambience, our bar area with the fantastic view through the large window front, our small plates section with the show-kitchen and of course our two unique rooftop terraces with a breathtaking view over the city, mountains and lake are inviting you to linger during each and every season.

Everything is crowned with our passionately created cocktails, the exquisite selection of wines and of course with our “small but fine” food menu.

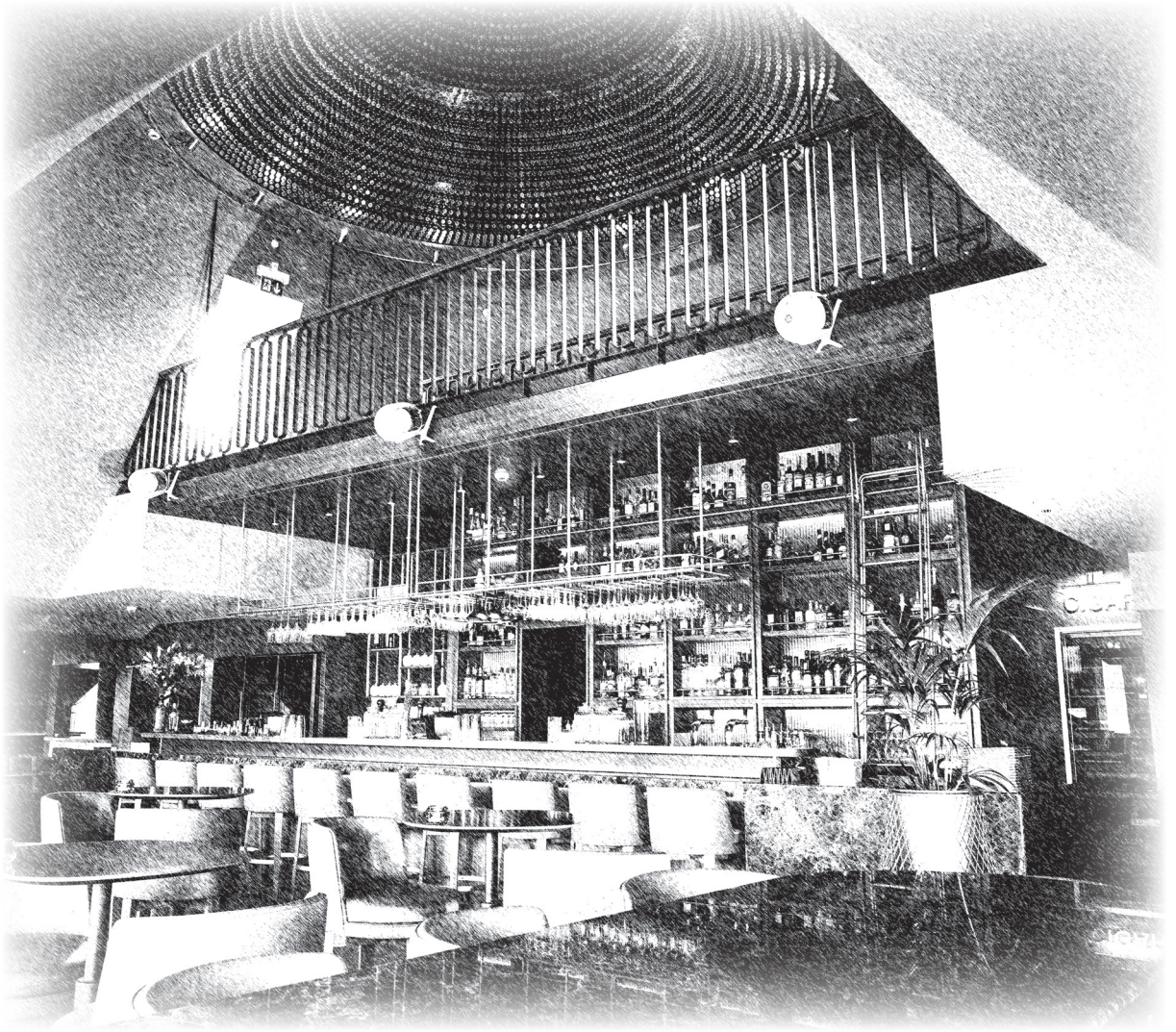
It is for us very important to only use high-quality ingredients - which is why we source them locally whenever possible. “Home made” is no foreign word to us – we produce our syrups, dried fruits and aquafaba in house.

We infuse, press, boil down, scoop, dry and create new drinks full of passion. You won't just notice this in the taste but also in the presentation of our cocktails. After all there's a reason for the saying; you “drink” with your eyes.

PS: everytime you visit us, we want you to have a wonderful experience. If that wasn't the case, contact **welcome@suite-rooftop.ch** and send us your feedback. Of course you can also rightly praise our team - whether on Instagram, Facebook or Email - we are looking forward to hear from you.

Cheers!

suite
SMALL PLATES | COCKTAILS



SUITE-SMALLPLATES & COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

Suite Passion	CHF 16.00
Skyy Vodka, Passionsfruchtsirup & -saft, Zitronensaft, frische Passionsfrucht, Tonic	
Suite Spritz	CHF 14.00
Tanqueray Gin, Aperol, Pink Grapefruit Soda, Gurke	
Apple-Tiny	CHF 15.00
Ketel One Vodka, Kräuterlikör, Apfelsirup, Limettensaft, Aquafaba*	
Tangy Sour	CHF 16.00
Ketel One Vodka, Aperol, Ingwersirup, Zitronensaft, Aquafaba*	
Grapefruit Blast	CHF 16.00
Ketel One Vodka, Holunderblütenlikör, Grapefruitsirup, Limettensaft, Tonic	
Royal Flower	CHF 16.00
Tanqueray Royal Gin, Veilchenlikör, Beeren- & Vanillesirup, Vanillebitter, Tonic	
Blossom	CHF 16.00
Tanqueray Gin, Rosensirup, pinke hausgemachte Limonade, Aquafaba*, Zitronenbitter	
Watermelon	CHF 16.00
Tanqueray Gin, Wassermelonensirup, Limetten-Cordial, Mineralwasser	
Mai Try	CHF 18.00
Pampero Especial, Overproof Rum, Orangen-, Pfefferminz- & Mandellikör, Ananaspüree, würziger Sirup, Limettensaft, Salz, Angostura Bitter	

SIGNATURE COCKTAILS

Banana Rama	CHF 16.00
Pampero Especial, Kräuterlikör, Bananensirup, aromatische Bitter	
Nice & Easy	CHF 17.00
Espolon Blanco Tequila, hausgemachter Randensirup, Agavensirup, Limettensaft, Grapefruit Soda, Salz	
Green Velvet	CHF 17.00
Espolon Blanco, Mezcal, Kräuterlikör, Jasminsirup, Ananas- & Zitronensaft, Gurke, Aquafaba*	
Atlantico	CHF 16.00
Mezcal, Bergamottenlikör, Agavensirup, Zitronensaft	

MOCKTAILS

Aegean Wind	CHF 12.00
Hausgemachter Zitrusirup, Zitronensaft, Gurke, Basilikum, Aegean Tonic	
Homemade Lemonade	CHF 12.00
Zitronensaft, Mojito- & Minzsirup, Mineralwasser	
Tropical	CHF 13.00
Ananas- & Passionsfruchtpüree, Vanillesirup, Limettensaft	
Berrytale	CHF 13.00
Beerenpüree, Litchisirup, Kirschsoda	

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

CLASSIC COCKTAILS

PIÑA COLADA	CHF 16.00
Captain Morgan Rum, Ananaspüree, Kokosnusscrème, Ananassaft	
NEGRONI	CHF 16.00
Tanqueray Gin, Campari, Belsazar rot	
COSMOPOLITAN	CHF 16.00
Ketel One Vodka, Orangenlikör, Zitronensaft, Cranberrysaft	
Espresso Martini	CHF 17.00
Ketel One Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso	
Moscow Mule	CHF 15.00
Ketel One Vodka, Limettensaft, Gingerbeer	
Dark Stormy	CHF 16.00
Pampero Especial, Zuckersirup, Limettensaft, Angostura Bitter, Gingerbeer	
Gin Fizz	CHF 16.00
Tanqueray Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Aquafaba*, Mineralwasser	
Basil Smash	CHF 16.00
Tanqueray Gin, Basilikumsirup, Zitronensaft, frischer Basilikum	
THE SOUR'S	CHF 16.00
Amaretto Sour	Mandellikör, Zuckersirup, Zitronensaft, Aquafaba*, Aromatic Bitters
Whisky Sour	Johnny Walker Black Label, Zuckersirup, Zitronensaft, Aquafaba*, Aromatic Bitters
Vodka Sour	Ketel One Vodka, Zuckersirup, Zitronensaft, Aquafaba*, Aromatic Bitters
Old Fashioned	CHF 16.00
Johnnie Walker Black Label oder Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitter	

*Eiweissersatz: aus Kichererbsen gewonnenes Protein, geschmacksneutral

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

GIN

4cl

Turicum	41%	CHF 14	Gunpowder Irish Gin	43%	CHF 15
4 Forest Lucerne Dry Gin	40%	CHF 16	Brooklyn Gin Small Batch	40%	CHF 15
Frankmont Lucerne Dry Gin	40%	CHF 16	Copperhead The Alchemist's	40%	CHF 15
Studer's Swiss Highland Dry	42.4%	CHF 12	Rutte Celery Gin	43%	CHF 15
Swiss Crystal Gin	46%	CHF 14	G'Vine	40%	CHF 13
Gin 1948	41%	CHF 14	Brockmans Premium	40%	CHF 13
Deux Frères	43%	CHF 18	The London No 1	47%	CHF 16
Tanqueray	43.1%	CHF 10	Gin Mare	42.7%	CHF 14
Tanqueray Royale Blackcurrant	43.3%	CHF 12	Monkey 47	47%	CHF 15
Tanqueray Sevilla	41.3%	CHF 12	Le Tribute	43%	CHF 14
Tanqueray No Ten	47.3%	CHF 12	The Botanist	46%	CHF 12
Elephant London Dry Gin	45%	CHF 14			

VODKA

4cl

Belevedere	40%	CHF 13	Ketel One	40%	CHF 10
Ciroc	40%	CHF 12	Crystal Head	40%	CHF 12

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

RUM

Pampero Especial	40%	CHF 10	Captain Morgan Spiced Gold	35%	CHF 10
Zacapa 23	40%	CHF 18	Diplomatico Reserva Exclusiva	40%	CHF 15
Zacapa XO	40%	CHF 22	Don Papa	40%	CHF 15

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	40%	CHF 10	Chivas Regal 12	40%	CHF 14
Johnnie Walker Blue Label	40%	CHF 32	Chivas Regal 18	40%	CHF 20
Bulleit Bourbon	45%	CHF 11	Singleton	40%	CHF 14
Oban Single Malt 14	43%	CHF 19	Glenmorangie	40%	CHF 16
Lagavulin 16 Single Malt	43%	CHF 19	Jamesson	40%	CHF 10
Talisker 10	45.8%	CHF 15	Jamesson Black Barrel	40%	CHF 15
Ardberg Ten	46%	CHF 18	Macallan Amber	40%	CHF 20

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

WEINE

WEISS

10cl

75cl

Verdejo Rueda «El Gordo» DO

CHF 8.00

CHF 53.00

Spanien, Casa Rojo
Verdejo

Riesling «No Sex» BIO

CHF 8.50

CHF 56.00

Pfalz, Deutschland
Riesling

Epesses Vignefol AOC

CHF 8.00

CHF 53.00

Schweiz, J. & M. Dizerens
Chasselas

Don Martin Mendoza City Chardonnay

CHF 8.50

CHF 56.00

Argentinien, Viñas Don Martin
Chardonnay

Roero Arneis Costa delle Rose DOCG (BIO)

CHF 8.50

CHF 56.00

Italien, Sergio Marchisio
Arneis

ROSÉ

Línea KÁRMÁN V

CHF 8.00

CHF 53.00

Rioja, Spanien
Garnacha, Viura (Vegan)

WEINE

ROT	10cl	75cl
Malbec Gaucho Argentinien, Viñas Don Martin Malbec	CHF 8.00	CHF 53.00
Inedito Toscana IGT Italien, Terre del Marchesato Cabernet Sauvignon, Merlot	CHF 8.00	CHF 53.00
Macho Man DO Spanien, Casa Rojo Monastrell	CHF 9.00	CHF 59.00
Ripasso Valpolicella Classico Pegrandi DOC Italien, Vaona Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	CHF 9.00	CHF 59.00
Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC Italien, Terre del Marchesato Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	CHF 9.00	CHF 59.00
Terra di Monteverro IGT Italien, Monteverro Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot		CHF 98.00
Saffredi IGT Italien, Fattoria Le Pupille Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		CHF 128.00

Alle Preise ink. 7.7% MWSt

CHAMPAGNER & PROSECCO

10cl

35cl

75cl

Adoro Prosecco Superiore Extra Dry DOCG

CHF 8.50

CHF 56.00

Italien, Col di Rocca

Glera

Moscato d'Asti DOCG

CHF 8.50

CHF 56.00

Italien, Fabio Perrone – Cascina Galletto

Moscato

Champagne De Venoge Brut Cordon Bleu

CHF 16.00

CHF 56.00

CHF 110.00

Frankreich, Champagne de Venoge

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Champagne Moët Chandon Ice Impérial

CHF 170.00

Frankreich, Moët & Chandon

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Champagne Moët & Chandon Brut

CHF 18.00

CHF 63.00

CHF 126.00

Frankreich, Moët & Chandon

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Champagne Dom Perignon Brut

CHF 320.00

Frankreich, Dom Pérignon

Pinot Noir, Chardonnay

CAMPARI APERITIVO-DRINKS

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnitz

CHF 13

Campari Spritz

Prosecco, Campari, Soda, Orangenschnitz

CHF 14



Americano

Campari und Vermouth Rosso, Tumbler aufgefüllt mit Soda, Orangenschnitz

CHF 15

Crodino

Alkoholfreier Aperitiv 17.5 cl

CHF 7

Jamaican Mai Tai

Grand Marnier, Appleton Estate, Mandelsirupp, Limettenschaft

CHF 18

Grand Margarita

Espolòn Blanco, Grand Marnier, Zitronensaft, Satz, Limette

CHF 18



BEER

CRAFT BEER

Sol 3.3dl	4.5%	CHF 9.00	Legendäres Bügelbräu 4 dl	4.9%	CHF 9.00
Erdinger Weissbier	5.3%	CHF 10.00	Nackte Welle 3.3 dl	4.8%	CHF 8.00
Heineken 3.3 dl	5 %	CHF 8.00	Heiteres Kloster 3.3 dl	5.2%	CHF 8.00
Eichhof offen 2 dl	5 %	CHF 5.50	Lagunitas IPA 3.55dl	6.2%	CHF 9.00
Eichhof offen 3 dl	5 %	CHF 7.50	India Pale Ale		

(nicht auf der Terrasse erhältlich)

SOFT DRINKS

Sanbitter	1dl	CHF 6.00	Rivella Rot	3.3 dl	CHF 6.00
El Tony Mate Guarana	3.3dl	CHF 7.00	Red Bull Edition	2.5 dl	CHF 7.50
Thomas Henry Tonic	2.0dl	CHF 6.00	Red Bull & Sugarfrei	2.5 dl	CHF 7.50
Grapefruit Soda	2.0dl	CHF 7.00	Coca Cola	2.0 dl	CHF 6.00

ZIGARREN

Alle 30 Sekunden genießt jemand auf der Welt eine Mille 2000 mit ihrem angereicherten Piloto Tabaken, starken Kaffernote, erdigem Beigeschmack und cremigen Nachgeschmack, die in diesem zetlosen Corona Format angeboten wird.

Davidoff 2000 I Corona 129/17mm Herkunft: Domenikanische Republik	CHF 18.00
Davidoff Special R I Robusto 124/20mm Herkunft: Domenikanische Republik	CHF 25.00
Davidoff Nicaragua I Robusto 152/17mm Herkunft: Domenikanische Republik	CHF 22.00
Davidoff Escurio I Gran Perfecto 124/20mm Herkunft: Domenikanische Republik	CHF 24.00
Presidente Petit Corona-Demis 152/17mm Herkunft: Domenikanische Republik	CHF 10.00
Presidente Robusto 20 125/20mm Herkunft: Domenikanische Republik	CHF 18.00
Presidente Lonsdale(Limited Edition) 150/18mm Herkunft: Domenikanische Republik	CHF 24.00
Presidente Toro Grande-20 Aniversario 150/23mm Herkunft: Domenikanische Republik	CHF 26.00

Durch aktuelle Lieferengpässe ist es möglich, dass wir nicht alle Zigarren im Hause haben. Wir bitten um Verständniss.



SUITE-SMALLPLATES & COCKTAILS

PILATUSSTRASSE 1, 6003 LUZERN, TEL. 041 210 21 31, Instagram: suiterooftop



SMALLPLATES

PLATES TO SHARE

SUITE APÉRO

Serranoschinken, Salami, Coppa, Grana Padano, Oliven *2,4

klein **25** / gross **38**

VEGI AROUND THE WORLD

Käse, Oliven, Nüsse, Falafel, Hummus, Mais Chips, Guacamole, Frühlingsrollen *1,2,3,4

38

BIG AROUND THE WORLD

Oliven, Mais Chips, Guacamole, Sticky Fingers, Falafel, Hummus, Frühlingsrollen, Grissini mit Charcuterie, Muhammara *1,2,3,4

46

ASIEN

Frühlingsrollen, Crevettenknusperli, Falafel *1,3,4

25.50

STICKY FINGERS

Pouletbruststreifen in Cornflakes paniert, Crème Fraiche *1,3,4

15.50

CREVETTENKNUSPERLI

Crevetten in Kokosflocken paniert

15.50

HALLOUMI FRIES

Halloumi Paniert Feigen-Dip *1,3,4

10.50

FALAFEL

Kichererbsenbällchen

11.50

FRÜHLINGSROLLEN

mit Sweet-Chili Sauce *1,3

11

HUMMUS MIT PITA

Kichererbsenpüree , Pita Brot *3

11.50

IDEAL ZUM TEILEN

TOMATEN BRUSCHETTA *1,4

13

AVOCADO CROSTINI

Geröstetes Brot, Guacamole, Sprossen

12

MAIS CHIPS

Guacamole, Salsa

9.50

OLIVEN & GRANA PADANO

Oliven, Grana Padano, Brot

10.50

PINSA

Die Pinsa, vom lateinischen pinsere (zerquetschen), besteht aus einer uralten Rezeptur aus dem antiken Rom. Sie kann somit als Urform der Pizza mit weit zurückreichender Vergangenheit bezeichnet werden. Der Teig lässt sich leichter verdauen und weist weniger Kalorien als der normale Pizzateig auf. Das Geheimnis ihres leichten Teiges besteht übrigens darin, dass er 24 bis 72 Stunden lang aufgehen muss und mit kaltem Wasser zubereitet wird.

PINSA MARGHERITA

19.50

PINSA VEGETARIANA

22.50

PINSA SERRANO

27.50

Fleischdeklaration: Rindfleisch – Schweiz & EU / Pouletfleisch – Schweiz & EU & Brasilien

Allergene: (1) Gluten / (2) Nüsse / (3) Sesam / (4) Lactose Alle Preise inkl. MwSt. 8.1%

PILATUSSTRASSE 1, 6003 LUZERN, Instagram: [suiterooftop](#)

