

Menuvorschläge



Sehr geehrter Gast

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Auswahl unseres umfangreichen Angebots. Wir möchten Ihnen die Freiheit lassen, sich Ihr Menu individuell zusammen zustellen.

Sollten Sie etwas vermissen, einen besonderen Wunsch haben, beraten wir Sie gern.

Rufen Sie uns an, gerne vereinbaren wir einen Termin für die Menübesprechung.

Irène und Willy Kuster-Wicki mit
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.
Preisanpassungen vorbehalten

Sörenberg, 01.01.2021



Ferien | Wellness | Seminar

APERRO-VORSCHLÄGE

Salzgebäck

Salzstängeli, Chips, Crissini, Nüssli
à discretion

Fr. 1.00 pro Person

Kalte Häppchen

Früchtespiesschen
Cherrytomaten-Mozzarella Spiesschen
Käsespiesschen

Fr. 1.50 pro Spiesschen

Kalte Vorspeise

Diverses Fleisch und Käse
aus der Unesco Biosphäre Entlebuch
auf der Platte angerichtet

Fr. 18.50 pro Platte

Belegter Toast

Entlebucher Trockenfleisch; Salami
Tartar; Lachs; Thon; Ei; Käse

Fr. 2.50 pro Stück (viertel)

Verschiedene warme Kleinigkeiten

Schinkengipfeli; Minipizza; Käseküchlein
Frühlingsrolle; Fischknusperli; Pouletspiesschen

Fr. 2.50 pro Stück



Ferien | Wellness | Seminar

Stellen Sie sich Ihr Menu selbst zusammen:

Vorspeisen kalt

Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 15.00
Vitello Tonato (hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Salatbouquet)	Fr. 16.00
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Salatbouquet	Fr. 16.00
Variation vom geräuchten Flühli-Forellenfilet und Lachs, mit Salatbouquet	Fr. 16.00
Melone mit Entlebucher Landrauchschorlen	Fr. 15.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Salatbouquet	Fr. 15.50

Suppen

Bouillon mit hausgemachten mit (Flädli, Suppenperlen, Gemüse)	Fr. 8.50
Broccolirèmesuppe	Fr. 8.50
Rüeblicrèmesuppe	Fr. 8.50
Spargelcrèmesuppe	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe	Fr. 8.50

Diverse Salate

Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Rischlialat mit Speckwürfel, Brotcroûtons und Reibkäse	Fr. 10.00
Nüsslialat mit Ei (Saison)	Fr. 9.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Oliven und Aceto Balsamico	Fr. 9.50
Spargelsalat auf grünem Salat angerichtet mit italienischer Sauce	Fr. 10.50

Vorspeisen warm

Gebratenes Entlebucher Forellenfilet mit Reiskugel und Kräuterschaumsauce	Fr. 15.00
Steinpilztortellini mit Schaumsauce	Fr. 15.00
Kräuterrisotto mit gebratenem Crevettenspiesschen	Fr. 15.00
Spargelragout mit Sauce Hollandaise, auf Toast angerichtet	Fr. 15.00
Walpilzragout im Blätterteigpastetchen	Fr. 15.00

Hauptgang

vom Schwein

Schweinsfilet ganz gebraten tranchiert an Morchelsauce Panierte Croquetten und Gemüsebouquet	Fr. 38.50
Schweinskarreebraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 28.00
Schweinskarreebraten gefüllt mit Zwetschgen Panierte Croquetten und Gemüsebouquet	Fr. 30.00
Schweinssteak mit Waldpilzsauce Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 33.00
Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 29.00
Schweinsaltimbocca mit Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	Fr. 33.00
Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet	Fr. 29.00
Schweinscordon-bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Fr. 33.00

vom Rind

Entrecôte an Portweinsauce Panierte Croquetten und Gemüsebouquet	Fr. 39.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise Panierte Croquetten und Gemüsebouquet	Fr. 45.00
Rindsfilet mit Sauce béarnaise Reis und Gemüsebouquet	Fr. 52.00
Rindschmorbraten Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 35.00



Ferien | Wellness | Seminar

Rindsfleischvogel mit
Teigwaren und Gemüsebouquet Fr. 29.00

Hauptgang

vom Kalb

Kalbsbraten
Kartoffelstock und Gemüsebouquet Fr. 34.00

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Rösti-Galetten und Gemüsebouquet Fr. 36.00

Kalbs-Saltimbocca
Weissweinrisotto und Gemüsebouquet Fr. 37.00

Kalbspiccata mit
Weissweinrisotto oder Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet Fr. 36.00

Kalbssteak mit Calvadosauce
Teigwaren und Gemüsebouquet Fr. 52.00

vom Geflügel

Pouletsgeschnetzeltes mit Currysauce
im Reising angerichtet und mit Früchten garniert Fr. 29.00

Pouletschnitzel mit Champignonrahmsauce
Reis und Gemüsebouquet Fr. 30.00

Pouletschnitzel im Kokosmantel mit Currysauce
Reis und Gemüsebouquet Fr. 29.00

Pouletspiccata mit
Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet Fr. 29.00



Ferien | Wellness | Seminar

Hauptgang

vom Fisch

Zanderfilet gebraten an Kräutersauce Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	Fr. 36.00
Gebratene Lachstranche auf Lauchgemüse angerichtet mit Reis	Fr. 37.00
Entlebucher Forellenfilets gebraten "Luzernerart" Reis und Gemüsebouquet	Fr. 33.00
Eglifilet mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	Fr. 31.00

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Mischpilzen	Fr. 25.00
Zucchetti-Piccata mit Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet	Fr. 25.00
Früchte- oder Gemüsecurry im Reisinger angerichtet	Fr. 26.00
Gemüseteller	Fr. 26.00
Waldpilzragout im Blätterteigpastetli Reis und Gemüsebouquet	Fr. 26.00
Spargelragout mit Sauce Hollandaise auf Toast angerichtet	Fr. 24.00
Rischlispaghetti mit Pesto-Knoblauchsauce, Rucola und Cherrytomaten	Fr. 23.00



Ferien | Wellness | Seminar

Dessert

Dessertbuffet ab 20 Personen	Fr. 18.00
Dessertbuffet inkl. Käse ab 20 Personen	Fr. 20.00
Dessertkarussell von allem ein wenig	Fr. 15.00
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	Fr. 10.00
Hausgemachtes Schokoladenmousse	Fr. 11.00
Hausgemachtes Parfait	Fr. 12.50
Div. Sorbet mit den dazugehörigen Spirituosen	Fr. 10.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.80
Zuger Kirschtorte	Fr. 8.00
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 7.00
Vacherintorte ab 20 Personen	Fr. 13.00