

## Vorspeisen

### Suppen

Bouillon mit Backerbsen 7.50

### Salate

Grüner Salat 8.50

Gemischter Salat 9.50

Rischlialat 9.80

grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen,  
Brotcroûtons und Reibkäse

Salatstrauss mit gebratenen Kalbsmilken  
in italienischer Sauce 9.80

### Vorspeisen

Beefsteak Tatar

½ Portion 24.50

ganze Portion 31.00



Ferien | Wellness | Seminar

## Hauptgänge

### Schwein

Schweinssteak "Schratten" mit Waldpilzsauce	
Rösti-Galetten und Gemüse	34.00
Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce, Teigwaren und Gemüse	28.00
Schweinscordon-bleu, Pommes und Gemüse	32.00

### Rind

Rinds Entrecôte Pfeffersauce mit Pommes frites und Gemüse	39.00
---	-------

### Kalb

Kalbschnitzel mit Portweinsauce, Reis und Gemüse	37.00
--	-------

### Fisch

Flühli Forellenfilet "Luzerner Art" mit Salzkartoffeln und Gemüse	33.00
Fischknusperli mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Gemüse	27.00

### Lamm

Lammrückenfilet gebraten mit Sauce provençale	
Bratkartoffeln Gemüse	36.00

### Poulet

Pouletsbrust tranchiert mit Portweinsauce, Reis und Gemüse	26.00
--	-------

### ab 18.00 Uhr

Sauerbraten vom geschmorten Kalbskopfbäggli mit Teigwaren und Gemüsebouquet	34.00
--	-------



Ferien | Wellness | Seminar

## Vegetarisch

Gemüseteller mit Salzkartoffeln	26.00
Rischlispaghetti mit Knoblauch-Pestosauce mit Cherrytomaten und Rucola	19.00
Vegan-Burger mit Reis und Gemüse Vegane Burgerersatz-Zubereitung auf Erbsenproteinbasis kein Soya keine Gluten	25.00
Gemüse- und Süsskartoffelstrudel mit Tomatensauce	24.00

## Fitness- und Wellnesscke.....

Schwändeliflüh	Kalbsschnitzel	35.00
Nesslestock	Pouetschnitzel	25.50
Tannhorn	Fischknusperli mit Tartarsauce	27.00
Schibegütsch	Frühlingsrolle vegetarisch	24.00

serviert mit gemischtem Salat

## QR-Registrierung (Tischsteller)

Wir bitten ALLE Gäste sich mittels des QR-Codes auf  
Ihrem Tisch zu registrieren, damit wir Sie bei Bedarf kontaktieren könnten