

Menüvorschläge



Sehr geehrter Gast

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Auswahl unseres umfangreichen Angebots. Wir möchten Ihnen die Freiheit lassen, sich Ihr Menü 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, 01.01.2022



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 (hauchdünngeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Salatbouquet	Fr. 16.00
Geräucher Lachs mit Meerrettichschaum und Salatbouquet	Fr. 16.00
Variation vom geräuchten Flühli-Forellenfilet und Lachs, mit Salatbouquet	Fr. 16.00
Melone mit Entlebucher Landrauschschinken	Fr. 15.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Salatbouquet	Fr. 15.50

Suppen

Bouillon mit hausgemachten mit (Flädli, Suppenperlen, Gemüse)	Fr. 8.50
Broccolicrèmesuppe	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
Rischlisalat mit Speckwürfel, Brotcroûtons und Reibkäse	Fr. 10.00
Nüsslisalat 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



Ferien | Wellness | Seminar

Hauptgang

vom Schwein

Schweinsfilet ganz gebraten tranchiert an Morchelsauce Panierte Croquettes und Gemüsebouquet	Fr. 38.50
Schweinskarreebraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 28.00
Schweinskarreebraten gefüllt mit Zwetschgen Panierte Croquettes 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 Croquettes und Gemüsebouquet	Fr. 39.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise Panierte Croquettes und Gemüsebouquet	Fr. 45.00
Rindsfilet mit Sauce béarnaise Reis und Gemüsebouquet	Fr. 52.00
Rindschmorbraten Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 35.00
Rindsfleischvogel mit Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 29.00



Ferien | Wellness | Seminar

Hauptgang

vom Kalb

Kalbsbraten Kartoffelstock und Gemüsebouquet	Fr. 34.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Rösti-Galetten und Gemüsebouquet	Fr. 36.00
Kalbs-Saltimbocca Weissweinisotto und Gemüsebouquet	Fr. 37.00
Kalbpiccata mit Weissweinisotto oder Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet	Fr. 36.00
Kalbssteak mit Calvadosauce Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 52.00

vom Geflügel

Pouletschnitzel mit Currysauce im Reisring 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 Reising 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, Ruccola und Cherrytomaten	Fr. 23.00

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
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 7.00