

Suppen

Tagessuppe potage du jour, soup of the day	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Pesto und Rahmhaube Velouté de tomates au pesto et à la crème/ Tomato cream soup with pesto and cream	12.50
Melone-Kaltschale mit weissem Portwein und Crevetten Bol froid de melon au porto blanc et crevettes Melon cold bowl with white port wine and shrimps	12.50

Salate

Grüner Salat Salade verte/ Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade composée /Mixed salad	9.50
Rischlialat Grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen, Brotcrutons und Reibkäse Salade verte aux lardons poêlés, Crutons de pain et fromage râpé Green salad with fried strips of bacon, Bread crutons and grated chees	11.50



Ferien | Wellness | Seminar

Tomaten-Mozzarellasalat mit Oliven und Rohschinken	12.50
Tomato mozzarella salad with Olives and prosciutto	
Salade de tomates mozzarella avec Olives et prosciutto	

Vorspeisen Kalt und Warm

Beefsteak Tatar	28.00	36.00
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Salatbouquet	20	
Gravd lax séché maison, sauce miel moutarde et bouquet de salade		
Home cured gravad lax, with honey mustard sauce and salad bouquet		
Risotto mit Eierschwämmli	18.00	24.00
Risotto aux girolles/ Risotto with chanterelles		

Hauptgänge

Schwein

Schweinscordon-bleu Pommes frites und Gemüse	36.00
Cordon bleu de porc, frites et légumes Pork cordon bleu French fries and vegetables	

Rind

Rindsentrecôte Kräuterbutter mit Pommes frites und Gemüse	43.00
Entrecôte au beurre d'herbes, avec frites et légumes Entrecôte with Herb butter, with French fries and vegetables	

Lamm

Lammrückenfilet mit Sauce provençale Bratkartoffeln und Gemüse	41.00
Filet d'agneau avec à la sauce provençale, Pommes de terre sautées et légumes Lamb fillet with with provençale sauce Fried potatoes and vegetables	

Hauptgänge

Kalb

Kalbs-Saltimbocca, Eierschwamm-Risotto und Gemüsegarntur	43.00
saltimbocca de veau, Risotto aux chanterelles et garniture de légumes veal saltimbocca, Chanterelle risotto and vegetable garnish	
Kalbscordon-bleu Pommes frites und Gemüse	43.00
Cordon bleu de veau, frites et légumes Veal cordon bleu, French fries and vegetables	
Kalbs-Kotlette paniert mit Pommes frites und Gemüse	39.00
Cotelette de veau pané, avec frites et légumes Veal cutlet breaded, with French fries and vegetables	
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Teigwaren und Gemüse	54.00
Steak de veau, à la crème de morilles, pâtes et légumes Veal Steak, with morel cream sauce, pasta and vegetables	

Hauptgänge

Geflügel

Pouletsbrust ganz gebraten
mit Portweinsauce

Reis und Gemüse

33.00

Poitrine de poulet entière frite avec sauce au porto, riz et légumes
Whole fried chicken breast, with port wine sauce,
rice and vegetables

Fisch

Flühli-Forellenfilet gebraten "Luzerner-Art"

Salzkartoffeln und Gemüse

37.00

Filet de truite "Style Lucernais", pommes de terre bouillies et légumes
trout fillet, "Lucerne style", boiled potatoes and vegetables

Gebratenes Zanderfilet mit frischen Eierschwämmli

an rosa Buttersauce mit Reis und Gemüse

37.00

Filet de sandre poêlé aux girolles fraîches, sur sauce au beurre rose avec riz et légumes,
Fried zander fillet with fresh chanterelles, on pink butter sauce with rice and vegetables



Ferien | Wellness | Seminar

Vegetarisch

Gemüseteller mit Salzkartoffeln Assiette de légumes avec pommes de terre bouillies Vegetable plate with boiled potatoes	28.00
Gemüseomelette mit Reis Omelette aux légumes avec du riz, Vegetable omelet with rice	22.00
Rischlispaghetti mit Knoblauch-Pestosauce Rucola und Cherrytomaten Spaghetti Rischli sauce pesto à l'ail, Roquette et tomates cerises Rischli spaghetti with garlic pesto sauce, Arugula and cherry tomatoes	22.00
Gebratener Tommekäse im Krustenmantel mit Preiselbeeren, Reis und Gemüse Tomme frite en croûte avec canneberges, riz et légumes Fried Tomme cheese in a crust coating, with cranberries, rice and vegetables	24.00



Wir erlauben uns, für Stilles Wasser pro DL Fr. 0.50 als Dienstleistung zu berechnen

Gerne nehmen wir als Zahlungsmittel
BARGELD, EC-DIRECT (Maestro) oder POST-CARD an.

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Unsere Lieferanten aus der Region

Rind, Schwein, Kalb, Lamm	Metzgerei Felder, Entlebuch Regio Metzger Huwiler, Schüpfheim
Wild	Jagdgesellschaften Schratten, Schwarzenegg, und teilweise aus benachbarten Gebieten
Milch-Käsereiprodukte	Entlebucher Spezialitäten Käserei AG Biosphäre Berg-Käserei AG,
Frischeier	Wermelinger Hanspeter, Heiligkreuz

Wir sind auch auf Lieferanten ausserhalb der UNESCO Biosphäre Entlebuch angewiesen.

Die nicht im Entlebuch erzeugten Produkte können aus folgenden Herkunftsländern stammen:

Schwein, Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Europa, Südamerika
Lamm	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz, Europa, Südamerika
Wild	Schweiz, Europa
Fisch	Schweiz, Europa, Asien, Afrika, Amerika

Deklaration für ausländische Fleischstücke:

Sie können mit Hormonen aus Leistungsfördern, mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsfördern erzeugt worden sein.

Deklaration von Allergenen:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.