

Suppen

Tagessuppe potage du jour, soup of the day	6.50
Pilzcrèmesuppe Crème de Champignons / Mushroomcreamsoup	10.50

Salate

Grüner Salat Salade verte/ Green salad	8.50
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	10.50

Vorspeisen Kalt

Beefsteak Tatar	26.00	34.00
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Salatbouquet Gravd lax séché maison, sauce miel moutarde et bouquet de salade Home cured gravad lax, with honey mustard sauce and salad bouquet	18.00	

Hauptgänge

Schwein

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse 33.00
Steak de porc au beurre aux herbes, frites et légumes
Pork steak with herb butter, French fries and vegetables

Schweins schnitzel an Champignonrahmsauce
Teigwaren und Gemüse 29.50
Escalope de porc sauce crémeuse aux champignons, pâtes et légumes
Pork schnitzel in creamy mushroom sauce, pasta and vegetables

Schweinscordon-bleu
Pommes frites und Gemüse 34.00
Cordon bleu de porc, frites et légumes
Pork cordon bleu
French fries and vegetables

Rind

Rindsentrecôte Kräuterbutter
mit Pommes frites und Gemüse 41.00
Entrecôte au beurre d'herbes, avec frites et légumes
Entrecôte with Herb butter, with French fries and vegetables

Hauptgänge

Kalb

Kalbs-Kotlette paniert
mit Pommes frites und Gemüse 39.50
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

Fisch

Flühli-Forellenfilet gebraten "Luzerner-Art"
Salzkartoffeln und Gemüse 35.00
Filet de truite "Style Lucernais", pommes de terre bouillies et légumes
trout fillet, "Lucerne style", boiled potatoes and vegetables

Vegetarisch

Rischlispaghetti mit Knoblauch-Pestosauce
Rucola und Cherrytomaten 19.00
Spaghetti Rischli sauce pesto à l'ail, Roquette et tomates cerises
Rischli spaghetti with garlic pesto sauce, Arugula and cherry tomatoes

Gebratener Tommekäse im Krustenmantel
mit Preiselbeeren, Reis und Gemüse 21.00
Tomme frite en croûte avec canneberges, riz et légumes
Fried Tomme cheese in a crust coating, with cranberries, rice and vegetables

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 Leistungsförderern, mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Deklaration von Allergenen:

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