

## Suppen

Tagessuppe potage du jour, soup of the day	8.50
Pilzcrèmesuppe Crème de Champignons / Mushroomcreamsoup	10.50

## 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

## Vorspeisen Kalt und Warm

Beefsteak Tatar	28.00	36.00
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Salatbouquet	20.00	
Gravd lax séché maison, sauce miel moutarde et bouquet de salade Home cured gravad lax, with honey mustard sauce and salad bouquet		
Kürbsrisotte	18.00	24.00
Risotto au potiron / Pumpkin risotto		

## 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

## Hauptgänge

### Kalb

Kalbscordon-bleu Pommes frites und Gemüse Cordon bleu de veau, frites et légumes Veal cordon bleu, French fries and vegetables	43.00
Kalbs-Kotlette paniert mit Pommes frites und Gemüse Cotelette de veau pané, avec frites et légumes Veal cutlet breaded, with French fries and vegetables	39.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Teigwaren und Gemüse Steak de veau, à la crème de morilles, pâtes et légumes Veal Steak, with morel cream sauce, pasta and vegetables	54.00

## 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



Ferien | Wellness | Seminar

## Vegetarisch

Rischlispaghetti mit Knoblauch-Pestosauce  
Rucola und Cherrytomaten 22.00  
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 24.00  
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 Metzg 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.