

Suppen

Tagessuppe potage du jour, soup of the day	7.50
Bouillon mit Ei oder Backerbsen Bouillon with egg or baking peas Bouillon au œuf ou petits pois	8.50
Kartoffel-Selleriecrèmesuppe mit Speckcroutons Velouté de pommes de terre au céleri et croûtons au bacon Potato celery cream soup with bacon croutons	11.00

Salate

Grüner Salat Salade verte/ Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade composée /Mixed salad	10.50
Rischlialat Grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen, Brotcroutons und Reibkäse Salade verte aux lardons poêlés, Crutons de pain et fromage râpé Green salad with fried strips of bacon, Bread croutons and grated chees	12.50
Nüsslialat mit Gewürz-Orangen-Carpaccio Walnüsse und Belper Knolle Salade de noix au carpaccio d'orange épicé, noix et Belperknolle Nut salad with spiced orange carpaccio, walnuts and Belperknolle	13.00

Vorspeisen Kalt und Warm

Beefsteak Tatar Tartare de bœuf / Tartare de boeuf	28.00	36.00
Fischvariation mit Rauchlachs, gerauchtem Forellenfilet und gebratener Riesencrevette Variation de poisson avec saumon fumé, filet de truite fumée et gambas frites Fish variation with smoked salmon, smoked trout fillet and fried king prawns	21.00	
Lauwarm marinierte Kalbszunge mit Gemüsevinaigrette und Salatstrauß Langue de veau tiède marinée et vinaigrette de légumes, et bouquet de salade warm marinated veal tongue with vegetable vinaigrette and salad bouquet	18.00	
Schnecken im Tontöpfchen (6 Stück) überbacken mit einer feinen Kräutersauce Escargots en pots d'argile, cuit au four avec une sauce aux fines herbes Snails in clay pots, baked with a fine herb sauce	17.00	

Hauptgänge

Schwein

Schweinschnitzel 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	
Schweinssteak mit dunkler Waldpilzsauce Rösti-Galetten und Gemüse serviert	34.00
steak de porc aux champignons, galettes de pommes de terre, légumes pork steak, with mushrooms, potato galettes, vegetable	
Schweinscordon-bleu Pommes frites und Gemüse	34.00
Cordon bleu de porc, frites et légumes Pork cordon bleu French fries and vegetables	

Rind

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce Pommes frites und Gemüse	42.00
Entrecôte sauce au poivre, avec frites et légumes Entrecôte with pepper sauce, with French fries and vegetables	

ab 18.00 Uhr

(ab zwei Personen, in 2 Gängen serviert)

Entrecôte double, mit Sauce béarnaise	pro Person	49.00
1. Gang Reis und Gemüsegar nitur		
2. Gang Croquetten und Gemüsegar nitur		

Hauptgänge

Kalb

Geschnetzelte Kalbsleber an Calvadosjus (nicht immer erhältlich)	
Rösti und Gemüse	34.00
Emincé de foie de veau au jus de calvados, Rösti et légumes	
Sliced calf's liver with calvados jus, Rösti and vegetables	
Kalbscordon-bleu	
Pommes frites und Gemüse	43.00
Cordon bleu de veau, frites et légumes	
Veal cordon bleu, French fries and vegetables	
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	
Teigwaren und Gemüse	52.00
Steak de veau, à la crème de morilles, pâtes et légumes	
Veal Steak, with morel cream sauce, pasta and vegetables	

Geflügel

Zart rosa gebratene Entenbrust an Honig-Soja-Sauce	
Reis und Gemüse	39.00
magret de canard rôti Sauce soja au miel riz et légumes	
roast duck breast Honey Soy Sauce rice and vegetables	

Hauptgänge

Lamm

Rosa gebratenes Lammrückenfilet unter der
Tomaten-Kräuterkruste, Bratkartoffeln und Gemüse 39.00
Carré d'agneau rôti sous le Croûte de tomates et fines herbes, pommes de terre sautées et légumes
Rack of lamb under the Tomato and herb crust, fried potatoes 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

Gedämpftes Saibling-Filet an Weissweinsauce
Reis und Gemüse 35.00
Filet d'omble chevalier poché, sauce vin blanc, riz et légumes
poached char fillet, with white wine sauce, rice and vegetables

Vegetarisch

Gemüseteller mit Salzkartoffeln 27.00
assiette de légumes/ vegetable on plate

Gebratener Tommekäse im Krustenmantel 24.00
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

Fidirulla Büffel-Mozzarella-Ravioli 24.00
mit leichter Schaumsauce
Raviolis de mozzarella de bufflonne, Buffalo mozzarella ravioli

Steinpilz-Risotto mit Belper Knolle 24.00
Risotto aux cèpes au Belper Knolle,
Porcini mushroom risotto with Belper Knolle

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



Ferien | Wellness | Seminar

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
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.