

Suppen

Tagessuppe potage du jour, soup of the day	7.50
Bouillon mit Sherry oder Ei oder Backerbsen Bouillon avec sherry ou œuf ou petits pois Bouillon with sherry or egg or baking peas	8.50

Salate

Grüner Salat Salade verte/ Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade composée /Mixed salad	10.50
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	12.50

Vorspeisen Kalt und Warm

Beefsteak Tatar	28.00	36.00
Melone mit Rohschinken Melon au jambon cru/Melon raw ham	16.00	

Hauptgänge

Schwein

Schweinssteak mit dunkler Waldpilzsauce
 Rösti-Galetten und Gemüse serviert 35.00
 steak de porc aux champignons, galettes de pommes de terre, légumes
 pork steak, with mushrooms, potato galettes, vegetable

Schweinscordon-bleu
 Pommes frites und Gemüse 35.00
 Cordon bleu de porc, frites et légumes
 Pork cordon bleu
 French fries and vegetables

Kalb

Kalbscordon-bleu
 Pommes frites und Gemüse 45.00
 Cordon bleu de veau, frites et légumes
 Veal cordon bleu, French fries and vegetables

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
 Teigwaren und Gemüse 53.00
 Steak de veau, à la crème de morilles, pâtes et légumes
 Veal Steak, with morel cream sauce, pasta and vegetables

Hauptgänge

Lamm

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste

Sauce provençale

Bratkartoffeln und Gemüse

41.00

Filet d'agneau avec croûte d'herbes

Pommes de terre sautées et légumes

Lamb fillet with herb crust

Fried potatoes and vegetables

Fisch

Flühli-Forellenfilet gebraten "Luzerner-Art"

Salzkartoffeln und Gemüse

38.00

Filet de truite "Style Lucernais", pommes de terre bouillies et légumes

trout fillet, "Lucerne style", boiled potatoes and vegetables

Hauptgänge

Vegetarisch

Gemüseteller mit Salzkartoffeln 27.00

Assiette de légumes avec pommes de terre bouillies

Vegetable plate with boiled potatoes

Gebratener Tommekäse im Krustenmantel
mit Preiselbeeren, Reis und Gemüse 26.00

Tomme frite en croûte avec canneberges, riz et légumes

Fried Tomme cheese in a crust coating, with cranberries, rice and vegetables

Fidirulla-Sommer-Chrütterravioli (mit dem Duft von Blumenwiesen)
an leichter Schaumsauce 25.00

Raviolis d'été (au parfum de fleurs des prés)

sur sauce mousse légère

Summer ravioli (with the scent of meadow flowers)

on light foam sauce



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 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.