



Ferien | Wellness | Seminar

Suppen

Tagessuppe Potage du jour Soup of the day	Fr. 8.50
Bouillon mit Sherry, Ei, Backerbsen Bouillon eu oeuf ou petits pois Bouillon with egg or baking peas	Fr. 9.50
Rahmsuppe von frischen Gartenkräuter Velouté d'herbes fraîches du jardin Cream soup made from fresh garden herbs	Fr. 11.00

Vorspeisen

Beefsteak Tatar Kapern, Sardellen, Zwiebel, Essiggurke, Toast Tartare de bœuf / câpres, anchois, oignon, cornichon, baguette Tartare de boeuf / capers, anchovies, onion, pickle, baguette	Fr. 28.00	Fr. 36.00
Marinierter Avocadofächer mit Shrimps und Wildkräutern Eventail d'avocat mariné aux crevettes et herbes sauvages Marinated avocado fan with shrimps and wild herbs		Fr. 26.00
Gebackene Kalbsmilken an kleinem Salatstrauss Ris de veau au four sur une petit bouquet de salade Baked sweetbreads with a small bouquet of salad		Fr. 28.00

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %



Ferien | Wellness | Seminar

Salate

Grüner Salat Salade verte Green salad		Fr. 9.00
Gemischter Salat Salade composée Mixed salad		Fr. 11.00
Rischlissalat Grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen, Croutons und Reibkäse Salade verte aux lardons poêlés, Crouton de pain et fromage râpé Green salad with fried strips of bacon, Bread crutons and grated cheese		Fr. 12.50
Caesar Salat Lattich mit Caesar Dressing, Croutons und gehobelten Parmesan Laitue avec vinaigrette César, croutons et copeau de parmesan Lettuce with Caesar dressing, croutons and shaved parmesan		Fr. 14.00
wahlweise mit facultatif / optional	Garnelen (5 Stück) crevette / shrimps	Fr. 29.00
	Pouletbrust Poulet / chicken breast	Fr. 24.00

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1



Ferien | Wellness | Seminar

Schwein

- Schweinscordon-bleu Fr. 36.00
mit Pommes frites und kleiner Salat
Cordon bleu de porc, frites et petite salade
Pork cordon bleu French fries and small salad
- Schweinefilet Medaillons auf Speck-Zwiebelsauce Fr. 41.00
dazu Pommes Macaire und Frühlingsgemüse
Médailles de filet de porc sauce bacon et oignons avec frites macaire et légumes
Pork fillet medallions with bacon and onion sauce, fries macaire and spring vegetables

Kalb

- Zürcher Geschnetzeltetes Fr. 48.00
dazu Rösti und Gemüse
Tranches de Zurich, Rösti et légumes
Zurich Sliced, Rösti and vegetables
- Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Fr. 56.00
dazu Rosmarinpolenta und grüner Spargel
Steak de veau, à la crème de morilles, polenta et asperges vertes
Veal Steak, with morel cream sauce, polenta and green asparagus

Rind

- Rindsentrecôte mit Pfeffersauce Fr. 48.00
dazu Kartoffelgratin und Gemüse
Entrecôte sauce au poivre, avec Gratin dauphinois et légumes
Entrecôte with pepper sauce, with potato gratin and vegetables

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1



Ferien | Wellness | Seminar

Lamm

Rosa gebratenes Lammfilet im Fr. 44.00
Kräutermantel an Honig Balsamicojus dazu Bratkartoffeln und Gemüse
Filet d'agneau frit rose enrobé d'herbes, sauce balsamique au miel,
pommes de terre sautées et légumes
Pink fried lamb fillet in a herb coating, with honey balsamic sauce,
fried potatoes, vegetables

Geflügel

Gebratene Perlhuhnbrust an Portweinjus Fr. 42.00
dazu Rosmarinpolenta und Gemüse
Poitrine de pintade frite sauce au porto avec polenta au romarin et légumes
Fried guinea fowl breast in port wine sauce with rosemary polenta and vegetables

Fisch

Flühli-Forellenfilet gebraten "Luzerner-Art" Fr 39.00
Salzkartoffeln und Gemüse
Filet de truite "Style Lucernais", pommes de terre bouillies et légumes
Trout fillet, "Lucerne style", boiled potatoes and vegetables

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1



Ferien | Wellness | Seminar

Vegetarisch

Frische saisonale Gemüsevariation mit Salzkartoffeln Variation de légumes frais de saison avec pommes de terre Fresh seasonal vegetable variation with potatoes	Fr. 25.00
Gebratener Tommekäse 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	Fr. 27.00
Tomaten-Mozzarella ravioli an Pesto Genovese mit Belperknolle Raviolis tomates-mozzarella au pesto génois et tubercule de Belper Tomato-mozzarella ravioli with pesto Genovese and Belper tuber	Fr. 26.00

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1



Ferien | Wellness | Seminar

Desserts

FrISChe marinierte Erdbeeren, dazu Parfait und Mousse von der Erdbeere Fraises fraîches marinées, servies avec parfait et mousse de fraise Fresh marinated strawberries, served with parfait and strawberry mousse	Fr. 14.50
Tiramisu hausgemacht, mit Mascarpone und Amaretto Tiramisu maison Homemade tiramisu	Fr. 14.00
Panna Cotta mit Mango-Passionsfrucht Sorbet und Grantapfel Panna cotta au sorbet mangue-passion et grenade Panna cotta with mango-passionfruit sorbet and pomegranate	Fr. 14.00

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1

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

Unsere Lieferanten aus der Region

Rind, Schwein, Kalb, Lamm	Metzgerei Felder, Entlebuch Regio Metzger Huwiler, Schüpflheim Gefu Fleisch AG, Rickenbach
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, Südamerika
Lamm	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz, 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.

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1

Wir nehmen als Zahlungsmittel:

BARGELD, EC-DIRECT (Maestro, Visa, Mastercard), POST-CARD, TWINT