

Suppen

Tagessuppe Potage du jour, Soup of the day	Fr. 8.50
---	----------

Vorspeisen

Beefsteak Tatar Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Essiggurke, Toast Tartare de bœuf / câpres, anchois, oignon, cornichon, baguette Tartare de boeuf / capers, anchovies, onion, pickle, baguette	Fr. 28.00	Fr. 36.00
--	-----------	-----------

Salate

Gemischter Salat französisches oder italienisches Dressing Salade composée / Mixed salad	Fr. 10.00
--	-----------

Rischlialat Grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen, Crôutons und Reibkäse Salade verte aux lardons poêlés, Crouton de pain et fromage râpé Green salad with fried strips of bacon, Bread crutons and grated chees	Fr. 14.00
---	-----------

Fitnessteller, Blattsalate, frische Früchte, französisches Dressing leaf salad with seasonal fruits, French dressing	Fr. 19.00
---	-----------

wahlweise mit facultatif / optional	Fischknusperli baked fish fillet	Fr. 27.00
--	-------------------------------------	-----------

5 Stück Garnelen 5 pieces of shrimp	Fr. 34.00
--	-----------

Pouletbrust chicken breast	Fr. 28.00
-------------------------------	-----------

Entrecôte vom Rind Roastbeef	Fr. 42.00
---------------------------------	-----------

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

Schwein

Schweins-Cordon-bleu Fr. 38.00

mit Pommes frites und kleinem Salat

Cordon bleu de porc, frites et petite salade

Pork cordon bleu French fries and small salad

Schweinefilet Medaillons auf Pilzrahmsauce Fr. 39.00

dazu Tagliatelle und Buttergemüse

Médailles de filet de porc sauce crémeuse aux champignons avec tagliatelles et légumes au beurre

Pork fillet medallions on mushroom cream sauce with tagliatelle and butter vegetables

Kalb

Zürcher Geschnetzeltes Fr. 48.00

dazu Rösti und buntes Gemüse

Tranches de Zurich, Rösti et légumes

Zurich Sliced, Rösti and vegetables

Kalbsbäckchen geschmort an einer Portweinsauce Fr. 48.00

dazu Rosmarinpolenta und Gewürz-Kürbis

Joue de veau, sauce au Porto, polenta, citrouille

Veal cheek stewed Port wine sauce, polenta, pumpkin

Rind

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce Fr. 48.00

dazu Kartoffelkroketten und Speckbohnen

Entrecôte sauce au poivre, avec croquettes et haricots au bacon

Entrecôte, pepper sauce with croquettes and beans with bacon

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

Geflügel

Gebratene Entenbrust an Preiselbeerjus Fr. 44.00
dazu Kartoffel-Karottenschnitte und Gewürz Rotkohl
magret de canard sauce aux canneberges avec Terrine de pommes de terre et carottes et
assaisonner le chou rouge
Duck breast with cranberry sauce with potato-carrot terrine and spiced red cabbage

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

Vegetarisch

Kürbis-Ravioli von Fidirulla – Entlebucher Pasta Fr. 24.00
Kräuterrahm mit Belper Knolle
Raviolis de potiron à la crème d'herbes et tubercule de Belper
Pumpkin ravioli in herb cream with belper tuber

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 Richard Felder, Entlebuch Swisskalb AG, Jörg Oberle, Rickenbach
Wild	Jagdgesellschaften Schratten, Schwarzenegg, und teilweise aus benachbarten Gebieten
Milch-Käsereiprodukte	Entlebucher Spezialitäten Käserei AG Biosphäre Berg-Käserei AG, Bergkäserei Marbach AG Schindbühl Glace AG Entlebuch
Frischeier	Geflügelhof Vorderschwändi, Fam. Röösl-Wermelinger, 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 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.

Wir nehmen als Zahlungsmittel:

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

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH

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