

# Wild und wilde Sachen

## Zum Starten

Waldmeistersalat Warme Pilze   Speck	14
Nüsslersalat   gehacktes Ei	12
Hirsch Bresaola vom einheimischem Rothirsch Kürbissenf   Salatbouquet   Nüsse	17
Bio-Kürbis Ravioli Entlebucher UrDinkel   Rosenkohl   Kastanien	16
Kürbiscappuccino Amarettoschaum	10
Steinpilzschaumsuppe Hirsch Bresaola	12

Reh | Hirsch: Aus Heimischer Jagd, von Jägern aus Entlebuch

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

## **Vegetarische Hauptgerichte**

Spätzli hausgemacht   Waldpilzli   Pilzrahmsauce	19
Capuns Salbeibutter   Bergkäse   Entlebucher Trübeli   Wirsing	29
Bio-Kürbis Ravioli Entlebucher UrDinkel   Rosenkohl   Kastanien	25
Waldandacht Herbstgemüse   Spätzli hausgemacht   Steinpilzgnocchi   Pilzragout	28
Bahnhöfli-Käseschnitte Spiegelei   Bergkäse aus der Biosphäre	19

## **Vegetarisches Menu**

Kürbiscappuccino Amarettoschaum	
Capuns Salbeibutter   Bergkäse   Entlebucher Trübeli   Wirsing	
Tessiner Kastanienschnitte   Sanddornsorbet   Beschwipste Zwetschge oder Käse aus der Region	
Menü	42

**Reh | Hirsch: Aus Heimischer Jagd, von Jägern aus Entlebuch**

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

## Hauptgerichte

Reh oder Rothirschpfeffer   je nach Jagderfolg Herbstallerlei   Spätzli hausgemacht	31
Wildgeschnetztes „Zwetschgenlisi“ Herbstgarnituren   Spätzli hausgemacht	35
Rehschnitzel „Wis dä Chef gärn het“ Herbstgemüse   Spätzli hausgemacht	39
„Waidmanns-Gruss“ Rehschnitzel und Hirsch Entrecôte   Herbstgarnituren   Spätzli	42
Rehrückenfilet „Bahnhöfli“ Herbstgarnituren   Spätzli hausgemacht	46
„Rendez vous im Wald“ Reh   Hirsch   Pfeffer   Saltinbocca   Wildbratwüerstli Herbstgarnituren   Spätzli hausgemacht   Steinpilzgnocchi	48

Reh | Hirsch: Aus Heimischer Jagd, von Jägern aus Entlebuch

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

## Herbst Menu

Kürbiscappuccino | Amarettoschaum

Hirsch Bresaola  
Kürbissenf | Salatbouquet | Nüsse

„Waidmanns Gruss“ mit Rehschnitzel und Hirschentrecôte  
oder  
Schweinefilet Medaillon  
Wildrahmsauce | Herbstgarnitur | Spätzli hausgemacht

Tessiner Kastanienschnitte | Sanddornsorbet | Eingemachte Zwetschgen  
oder  
Käse aus der Region

Ganzes Menu	73
Ganzes Menu ohne Hirsch Bresaola	61

Reh | Hirsch: Aus Heimischer Jagd, von Jägern aus Entlebuch

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

# Bahnhöfli Klassiker

## Huus Menu

Bunter Herbstsalat  
Warme Waldpilze | Speck

Heimisches Schweinesteak «Calvados»  
Apfelrösti | Rahmsauce | Pommes frites | Herbstgemüse

Baumnuss-Parfait |  
oder  
Käse aus der Region

Ganzes Menu	40
Menu Teller	29

## Zum Starten

Suppe vom Tag Täglich frisch zubereitet	7
--	---

Bunter Blattsalat Dressing Französisch oder Italienisch	9
--	---

Gemischter Salat Dressing Französisch oder Italienisch	10
---	----

Salat mit warmen Fischknusperli Buntbarsch   Tartarsauce	15
---	----

## Hauptgerichte

Entlebucher Forelle Kräuterschaum   Knoblauch   Gemüse   Fidirulla Nüdeli	39
Paniertes Schweineschnitzel Salat   Regio frites	20
Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter   Marktgemüse   Regio frites	29
Entrecôte vom Weide-Rind Kräuterbutter   Saisongemüse   Regio frites	39
FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ Schweins Cordon bleu   Regio frites (ohne Gemüse)	28
Kalbschnitzel „Cordon bleu“ Saisongemüse   Regio frites	39

## **Fitness-Teller mit frischem gemischtem Salat und**

Schweins Cordon bleu	29
Grilliertem Schweinsschnitzel	24
Grilliertem Schweinssteak	27
Grilliertem Kalbsschnitzel	32
Grillierter Schweizer Pouletbrust	26
Bahnhöfli Fischknusperli   Buntbarsch   Tartarsauce	26

**Alternative Beilagen: Regio frites | Williams Krokette | Fidirulla Nudeln**

## Deklarationen

Wir legen grossen Wert auf naturbelassene und wenn immer möglich regionale Produkte sowie auf deren schonende Zubereitung. So sind Frische und Natürlichkeit garantiert. Das Ergebnis ist eine unvergleichlich feine und raffinierte Küche, die Genuss und Gesundheit vereint. Frische Gewürzkräuter sind die Krönung jedes Rezeptes. Sie dienen nicht nur zum Würzen, sondern sind auch ein natürliches Heilmittel. So besinnen wir uns wieder auf das Wissen und die Tradition der Kräuter.

Milch | Milchprodukte: Käsermeister der Region Entlebuch:  
Schweiz

Schwein | Kalb | Poulet: Dorfmetzgerei Felder und Giger:  
Schweiz

Rind: Dorfmetzgerei Felder und Giger:  
Schweiz/Uruguay

Lamm: Dorfmetzgerei Felder und Giger, Seinet Luzern:  
Schweiz/Neuseeland

Gemüse | Kartoffeln: Ab Hof im Entlebuch | Mundo Rothenburg:  
Schweiz

Fische | Krustentiere: Schumacher Urs | Marxen Sepp | Fricon | Seinet | Mühletal:  
Schweiz/Thailand

Brot | Backwaren: Kreiselbeck Wolhusen | Bäckerei Lötscher Marbach:  
Schweiz

Fleisch aus Nicht-EU-Länder kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Bei Fragen zu Allergien, wenden Sie sich bitte ans Service Personal