

Hummer und Mee(h)r

Zum Starten

Vorspeise

Hummerbisque Suppe von Atlantik Hummer	16
Oona Kaviar vom Stör aus Frutigen und Saiblingsrogen Kartoffel-Blini Quark Blattsalat	15
Atlantik Austern (Rohe Muschel zum Schlürfen, 3 Stk.)	12
Oona Kaviar vom Stör aus Frutigen und Saiblingsrogen Kartoffel-Blini Quark (als Häppchen je 3 Stk.)	27

Hauptgerichte

Hummerschwanz und Fidirulla Nüdeli Marktgemüse	39
Surf and Turf Hummer und Weiderind Bärlauch Dip Pomme Nature Gemüse	52
Entlebucher Forelle Atlantik Hummer Jackobsmuschel Fidirulla Nüdeli Marktgemüse Portwein Jus	47
Ganzer Hummer im Blätterteigkissen Gebraten Fidirulla Nüdeli Marktgemüse	49

Hummer Menu

Hummerbisque

Suppe von Atlantik Hummer

Kurz gebratene Jackobsmuschel

Blattsalat | Himbeerdressing

Ganzer Hummer im Blätterteigkissen

Gebraten | Fidirulla Nüdeli | Marktgemüse

Limetten-Zitronensorbet Edelwhite Vodka

Hauptgang Teller | Ganzes Menu

49 | 86

Bahnhöfli Klassiker

Huusmenu «Echt Entlebuch»

Chips von Rotmooser Sbrinz | Blattsalat | Brotcroustons

—

Saltimbocca vom Alp Söili | Entlebucher Schinken

Marsala Jus | Fidirulla Nüdeli | Saisongemüse

—

Entlebucher Eiskaffee mit Kirsch

oder

Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu

40

Menu Teller

32

Bahnhöfli Klassiker

Vegetarische Vorspeisen

Entlebucher Kartoffelblinis Quark Auberginen Kaviar Blattsalat	14
Chips von Rotmooser Sbrinz Blattsalat Brotcroutons	12
Grüner Salat Dressing Französisch oder Italienisch	9
Gemischter Salat Dressing Französisch oder Italienisch	10

Vegetarische Hauptgerichte

Entlebucher Fidirulla Nüdeli Bahnhöfli Style Ruccola Bioleta Oliven	29
Ragout von Walchwiler Pilze im Blätterteigkissen Marktgemüse	26
Crêpes vom Romooser Landei Bioleta Spinat Marktgemüse Bernaise	28

Veganes Hauptgericht

Baingan Bharta Indisches Auberginen Curry Reis	28
---	----

Fleischiges zum Starten

Rindstartar mild | würzig | scharf 19
Toast | Butter

Suppe vom Tag 7
Täglich frisch zubereitet

Hauptgerichte

Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein 29
Grossvaters Kräuterbutter | Saisongemüse | Regio frites

Paniertes Schweineschnitzel 20
Pommes frites | Salat

Entrecôte vom Weide-Rind 39
Kräuterbutter | Saisongemüse | Pommes frites

FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ 28
Schweins Cordon bleu | Pommes frites (ohne Gemüse)

Rindstartar mild | würzig | scharf 31
Toast | Butter

Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ 38
Pommes frites | Marktgemüse

Fitness-Teller mit frischem gemischtem Salat und

Grilliertes Schweinsschnitzel	24
Grilliertes Schweinssteak	27
Grilliertes Kalbsschnitzel	32
Grillierte Schweizer Pouletbrust	25
Bahnhöfli Fischknusperli Eglifilet Tartarsauce mit Gemüse anstelle Salat plus	26 4

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

Lamm: Dorfmetzgerei Felder und Giger, Seinet Luzern:

Schweiz/Neuseeland

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

Schweiz

Fische | Krustentiere: Marxen Sepp | Äschlimann Martin | Seinet | Mühletal:

Schweiz/Europa/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