

# Winterzauber

Vegetarisches Wintermenu



Nüsslisalat | Gebackener Engeli Käse | Dörrbirne | Preiselbeeren

—

Karotte-Ingwersuppe

Selleriestroh | Entlebucher Landwein | Chäsi Nidle

—

Spinat Bioleta Crêpes

Wintergemüse | Grüner Holunder Chutney

—

Torrone parfait | Eingemachte Zwetschgen  
oder

Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu 58

Menu ohne Engeli Käse 45

Menu ohne Suppe 51

Hauptgang 28

Wintermenu fleischhaltig

Wildlachs geräuchert in Finsterwald

Salatbouquet Orangendressing | Feigensenf

—

Karotte-Ingwersuppe

Selleriestroh | Entlebucher Landwein | Chäsi Nidle

—

Rindsfiletwürfel | Äntebüsi-Rahmsauce

Wintergemüse | Williamskroketten

—

Torrone parfait | Eingemachte Zwetschgen  
oder

Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu 74




Menu ohne Lachs 58

Menu ohne Suppe 67

Hauptgang 41

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

## Zum Starten

Karotte-Ingwersuppe 	10
Selleriestroh   Entlebucher Landwein   Chäsi Nidle	
Nüsslisalat   Gebackener Engeli Käse   Dörrbirnen   Preiselbeeren 	18
Wildlachs geräuchert in Finsterwald	24
Salatbouquet Orangendressing   Feigensenf	
Huussalat 	11
Verschiedene Blattsalate   Körner   Kernen   Croûtons	
Suppe vom Tag	8
Täglich frisch zubereitet	

# Hauptgerichte

Bahnhöfli-Käseschnitte   Spiegelei Napfköhler Bergkäse		24
Spinat Bioleta Crêpes Wintergemüse   Grüner Holunder Chutney		28
Randen Risotto   Krachnüsse Wintergemüse		26
Heimisches Rindsfilet-Medailon Körnersenf-Hollandaise   Wintergemüse   Pommes frites		54
Rindsfiletwürfel   Äntebüsi-Rahmsauce Wintergemüse   Williams-Kroketten		41
Geschmorte Entlebucher Lamm Haxe Wintergemüse   Randen Risotto		39
Entlebucher Forelle   Datteln   Speck Wintergemüse   Randen Risotto		39
Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter   Wintergemüse   Regio frites		33
Paniertes Schweineschnitzel Regio frites   Salat		25
FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ Schweins Cordon bleu   Regio frites (ohne Gemüse)		30

# Huusmenu «Echt Entlebuch»

Huussalat

Verschiedene Blattsalate | Körner | Kernen | Croûtons

—

Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein

Grossvaters Kräuterbutter | Wintergemüse | Regio frites

—

Gebackene Apfelküchlein | Hausgemachte Joghurtglace  
oder

Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu

47

Menu Teller

31

Nur Dessert

13

## 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: 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