

Winterzauber

Wintermenu

Wildlachs geräuchert in Finsterwald
Salatbouquet | Dill-Feigensenf

—

Apfel-Sellerie Suppe
Selleriestroh | Entlebucher Landwein | Chäsi Nidle

—

Surf & Turf
Filet vom Weiderind | Crevetten | Limetten-Hollandaise
Wintergemüse | Williams Krokette

—

Lebkuchen (gesund gesüsst) | Mandarinen Mousse | Glühwein Sorbet
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu	86
Menu ohne Lachs	69
Menu ohne Suppe	76
Hauptgang	51

Vegetarisches Wintermenu



Nüsslisalat | Gebackener Engeli Käse | Dörrbirne | Preiselbeeren

—

Apfel-Sellerie Suppe
Selleriestroh | Entlebucher Landwein | Chäsi Nidle

—




Spinat Bioleta Crêpes
Wintergemüse | Hollandaise

—

Lebkuchen (gesund gesüsst) | Mandarinen Mousse | Glühwein Sorbet
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu	73
Menu ohne Engeli Käse	58
Menu ohne Suppe	63
Hauptgang	33

Zum Starten

Apfel Sellerie Suppe 	10
Selleriestroh Entlebucher Landwein Chäsi Nidle	
Nüsslisalat Gebackener Engeli Käse 	18
Dörrbirnen Preiselbeeren	
Wildlachs geräuchert in Finsterwald	24
Salatbouquet Dill-Feigensenf	
Huussalat 	10
Verschiedene Blattsalate Körner Kernen Croûtons	
Gemischter Marktgemüse Salat	12
Dressing Französisch oder Italienisch	

Hauptgerichte

Bahnhöfli-Käseschnitte Spiegelei Napfköhler Bergkäse		26
Spinat Bioleta Crêpes Wintergemüse Hollandaise		33
Haferkleie-Gemüse Nocken Soja-Quark Wintergemüse		33
Würfel vom heimischen Weiderind Balsamico Jus Wintergemüse Pommes frites		44
Marwen's Lammragout Wintergemüse Fidirulla Nüdeli		39
Entlebucher Forelle Kräuterschaum Wintergemüse Fidirulla Nüdeli		39
Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvater's Kräuterbutter Wintergemüse Regio frites		35
Paniertes Schweineschnitzel Regio frites Salat		26
FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ Schweins Cordon bleu Regio frites (ohne Gemüse)		33

Huusmenu «Echt Entlebuch»

Huussalat

Verschiedene Blattsalate | Körner | Kernen | Croûtons

—

Geschmorte «Schwiins Bäggli»

Barolo Jus | Wintergemüse | Regio frites

—

Entlebucher Eiskaffee

oder

Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu

47

Menu Teller

33

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: Schöpfer | 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.

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

Die Natur liegt uns am Herzen, daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer