

Asia

Regionale Biosphären Produkte asiatisch zubereitet

Zum Starten

Tom Kha Gai 	12
Milde Kokosmilch-Limetten-Shiitakesuppe Zitronengras Koriander Chili	
Hausgemachte Frühlingsrollen  Süsse ChilisaUCE	16
Asiatische Vorspeisenplatte für zwei Personen (jede weitere CHF 15) Verschiedene typische Vorspeisen	28
Poulet Satay Spiessli Weisskohl Salat Erdnuss Sauce	16
Huussalat Apfel & Birne  Grüner Salat Dressing Französisch oder Italienisch	11
Gemischter Markt-Gemüsesalat 	12

Vegane Hauptgerichte

Chop suey mit Entlebucher Dinkel Saitan 28
Asia Gemüse | Jasminreis

Vegetarische Hauptgerichte

Pad Thai Tauhu 31
Fidirulla Nüdeli | Tofu | Asiatisches Gemüse

Gelber Asia Curry | Exotische Früchte 31
Tofu | Jasminreis

Paneer Makhani | Indischer Käse 33
Cashew Nüsse | Tomaten | Jasminreis

Vegetarisches Menu Pro Person

Tom Kha Gai
Milde Kokosmilch-Limetten-Shiitakesuppe
Zitronengras | Koriander | Chili

—

Paneer Makhani | Indischer Käse
Cashew Nüsse | Tomaten | Jasminreis

—

Gebackene Banane | Kokosnuss Glace
Biosphären Honig

54

Hauptgerichte

Pad Thai mit Schweizer Pouletbrust Fidirulla Nüdeli Gebratenes Gemüse	28
Chop suey vom Entlebucher Moorbeef Gebratenes Gemüse Sojasauce Jasminreis	38
Sweet and sour Schweizer Pouletbrust Ananas Asiatisches Gemüse Jasminreis	28
Roter Thai Curry vom Entlebucher Moorbeef Gebratenes Gemüse Jasminreis	36
Grüner Thai Curry vom Heimischen Lamm Gebratenes Gemüse Jasminreis	38
Gelber Asia Curry Exotische Früchte Jasminreis Entlebucher Forellenfilet im Sesammantel	39
Crevetten Sweet Chili Roter Chili Knoblauch Gemüse Jasminreis	39

Asia Menu

Siam Platte | ab zwei Personen

Pro Person

75

Asiatische Vorspeisenplatte

Schweizer Poulet | Egli | Crevette | Gemüse

—

Tom Kha Gai

Milde Kokosmilch-Limetten-Shiitakesuppe

Zitronengras | Koriander | Chili

—

Entlebucher Moorbeef Chop suey

Grüner Thai Curry vom heimischen Lamm

Egliknusperli sweet and sour

Jasminreis | Gemüse

—

Gebackene Banane | Kokosnussglace

Biosphären Honig

Bahnhöfli Klassiker

Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter Saisongemüse Regio frites	35
Paniertes Schweineschnitzel Regio frites Salat	26
Entrecôte vom Weide-Rind Kräuterbutter Saisongemüse Regio frites	39
FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ Schweins Cordon bleu Regio frites (ohne Gemüse)	33

Huusmenu «Echt Entlebuch»

Huussalat Apfel & Birne Grüner Salat Dressing Französisch oder Italienisch	
—	
Geschmorte «Schwiins Bäggli» Barolo Jus Wintergemüse Regio frites	
—	
Entlebucher Meringues Chäsi Nidle Erdbeere & Vanille Glace 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 | Merat:
Schweiz

Lamm: Dorfmetzgerei Felder und Giger
Schweiz

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

Fische | Krustentiere: Biosphäre Entlebuch | 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**