

Frühlingserwachen

Zum Start

Spargel Schaumsuppe Kresse Bärlauchöl		12
Hummerbisque Spargeltasche		16
Spargelsalat mit Orangen Rucola		15
Wildlachs geräuchert in Finsterwald Spargel Dill-Feigensenf Frühlings Salat		22
Blattsalat Dressing Französisch oder Italienisch		9
Markt-Gemüsesalate		12

Vegetarisch | Vegan

Vegetarische Hauptgerichte

Marbacher Mozzarella | Marktgemüse 34
Fidirulla Nüdeli | Pinienkerne | Bärlauch

Spargeln | Entlebucher Landei | Bärlauch 31
Goldene Frühkartoffeln

Veganes Hauptgericht

Appenzeller Brewbee Hack | Morcheln | Spargeln | Bärlauch 34
Frühlings Gemüse | Entlebucher Baumnussöl

Vegetarisches Frühlingssmenu

Spargelsalat mit Orangen | Rucola
—

Appenzeller Brewbee Hack | Morcheln | Spargeln | Bärlauch
Frühlings Gemüse | Entlebucher Baumnussöl
—

Schokoladen Mousse | Rhabarber Streusel
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu 53
Nur Hauptgang 34

Frühlingsmenu

Wildlachs geräuchert in Finsterwald
Spargelsalat | Dill-Feigensenf

Spargel Schaumsuppe | Kresse | Bärlauchöl

Entrecôte vom Entlebucher Rind
Bärlauch-Hollandaise | Spargel | Goldene Frühkartoffeln

Schokoladen Mousse | Rhabarber Streusel
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu	86
Ohne Suppe	75
Nur Hauptgang	45

Huusmenu

Bunter Frühlingssalat
Entlebucher Rauch-Schinken

Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein
Grossvaters Kräuterbutter | Frühlings Gemüse | Regio frites

Coupe «Heissi Liebi»
Vanille Glace | Waldbeeren
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu	49
Menu Teller	35

Hauptgerichte

Entlebucher Rauch-Schinken Spargeln Bärlauch-Hollandaise Goldene Frühkartoffeln	36
Gebratene Entlebucher Forellenfilet Spargeln Bärlauch-Hollandaise Goldene Frühkartoffeln	39
Filet Medaillon vom Alpsöili Spargeln Bärlauch-Hollandaise Goldene Frühkartoffeln	39
Entrecôte vom Entlebucher Rind Spargeln Bärlauch-Hollandaise Goldene Frühkartoffeln	45
Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter Frühlings Gemüse Regio frites	35
FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ Schweins Cordon bleu Regio frites (ohne Gemüse)	35
Paniertes Schweineschnitzel Regio frites Salat	26

Fitness-Teller

Grilliertes Schweinsschnitzel	27
Grilliertes Schweinssteak	32
Grilliertes Entrecôte	39
Grillierte Schweizer Poulet Brust	31
Bahnhöfli Fischknusperli Egli Tartarsauce	28
mit viel Saisongemüse anstelle gemischter Salat	+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: Käser Meister der Region Entlebuch:
Schweiz

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

Rind: Dorfmetzgerei Felder und Giger:
Schweiz

Lamm: Dorfmetzgerei Felder und Giger
Schweiz

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

Fische | Krustentiere: Entlebucher Gewässer | Seinet
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