

Wild und wilde Sachen

Zum Starten

Hirsch Bresaola Herbstsalat	17
Nüsslersalat Waldpilze Entlebucher Speck	16
Kürbiscappuccino Amaretto Schaum	12
Entlebucher Wildterriner Preiselbeer Chutney Blattsalat	19
Bunter Herbstblattsalat Dressing Französisch oder Italienisch	10
Markt-Gemüsesalate Dressing Französisch oder Italienisch	13

Vegetarische Hauptgerichte

Spätzli hausgemacht Waldpilzli Pilzrahmsauce	25
Kürbis Ravioli Entlebucher Ur-Dinkel Rosenhohl Rotkraut Kastanien	31
Herbstliche Kürbis Lasagne Ziegenkäse Waldpilzli Salbei	33
Waldandacht Herbstgemüse Spätzli hausgemacht Steinpilzschnitte Pilzragout	33

Vegetarisches Menu

Kürbiscappuccino
Amaretto Schaum

—

Herbstliche Kürbis Lasagne
Ziegenkäse | Waldpilzli | Salbei

—

Baumnuss Parfait | Nuss Röstel
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu	52
Menu Teller	33

Hauptgerichte

Reh oder Rothirschpfeffer je nach Jagderfolg Herbstallerlei Spätzli hausgemacht	35
Wildgeschnetzeltes „Zwetschgenlisi“ Herbstgarnituren Spätzli hausgemacht	36
Rehschnitzel Preiselbeer-Wildrahmsauce Herbstgemüse Spätzli hausgemacht	39
„Waidmanns-Gruss“ Rehschnitzel und Hirsch Entrecôte Herbstgarnituren Spätzli hausgemacht	46
Rehrücken „Bahnhöfli“ Herbstgarnituren Spätzli hausgemacht	53
«Rendez-vous im Wald» Reh Hirsch Pfeffer Saltimbocca Wildbratwürstli Herbstgarnituren Spätzli hausgemacht	53

Herbst Menu

Kürbiscappuccino | Amaretto Schaum

Entlebucher Wildterriner
Preiselbeer Chutney | Blattsalat

„Waidmanns Gruss“ mit Rehschnitzel und Hirsch Entrecôte
Wildrahmsauce
Herbstgarnitur | Spätzli hausgemacht

Baumnuss Parfait | Nuss Röstel
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu

83

Gams | Reh | Hirsch: Aus Heimischer Jagd,
von Jägern aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch

Bahnhöfli Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel Blattsalat Regio Frites	26
Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter Marktgemüse Regio Frites	35
FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ Schweins Cordon bleu Regio Frites (ohne Gemüse)	35
Entlebucher Forelle Kräuterschaum Marktgemüse Salzkartoffeln	39
Entrecôte vom Weiderind Kräuterbutter Saisongemüse Regio Frites	44

Huus Menu

Bunter Herbstblattsalat

—

Geschmortes Federstück
vom Entlebucher Weiderind
Steinpilzrisotto | Marktgemüse

—

Entlebucher Eiskaffee
oder
Käse Spezialitäten aus der Region

Ganzes Menu
Menu Teller

49
37



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

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