

Menüvorschläge



EIN HERZLICHES WILLKOMMEN...

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge vorstellen zu dürfen. Wir möchten Ihnen die Freiheit lassen, sich Ihr Menü individuell zusammenzustellen. Sollten Sie etwas vermissen, einen besonderen Wunsch haben, dann beraten wir Sie gern.

Telefon 041 488 12 40
E-Mail info@hotel-rischli.ch
Homepage www.hotel-rischli.ch

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein

Andrea Kumpfe & Thomas Mattern
mit Team

APERERO

Salzstängeli, Chips, Crissini, Nüssli
Fr. 2.50 pro Person

Kleinigkeiten im Glas

Gemüsestangen
mit Kräuterdip
Fr. 3.00 pro Person

Tomaten-Mozzarella
mit Pesto
Fr. 3.00 pro Person

Röstbrot vom Rothorn Beck

mit
Rohschinken und Sauce Tartare
Thunfischcrème mit knusprigen Kapern
Frischkäse und Avocado
je Fr. 8.00 pro Person

Rindstatar mit gepickelten Zwiebeln
Rauchlachs an Sahnemeerrettich
je Fr. 9.00 pro Person

Warme Kleinigkeiten

Schinkengipfeli
Käseküchlein
Spinat Quiche
Kürbiscrèmesuppe im Glas
Hacktätschli auf Kartoffelsalat
Gemüsetortilla mit Kräutercreme
je Fr. 4.00 pro Person

VORSPEISEN

Gebeiztes Lachsforellenfilet mit Meerrettichschaum auf Röstbrot	Fr. 18.00
"Vitello Tonnato" mit knusprigen Kapern und Bittersalaten	Fr. 18.00
Flambierter Ziegenkäse auf Randen-Carpaccio mit kandierter Baumnuss	Fr. 18.00
Rosa Roastbeef mit Sauce Tartare und Bittersalaten auf Röstbrot	Fr. 18.00
Büffelmozzarella auf grünen Tomaten, Aceto aus dem Fass	Fr. 16.00

SUPPEN

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli und Gemüse	Fr. 10.00
Crèmesuppe nach Wahl und Saison	Fr. 10.00

SALATE

Grüner Salat	Fr. 10.00
Gemischter Salat	Fr. 10.00
Rischli Salat mit Speckwürfel, Brot-Croûtons und Reibkäse	Fr. 13.00

HAUPTGANG

vom Schwein

Schweinekrustenbraten mit Biersauce Serviettenknödel und sautierter Spitzkohl	Fr. 28.00
Schweinssteak mit Waldpilzsauce Tagliatelle und Gemüsevariation	Fr. 30.00
Schweinsfilet an Champignonrahmsauce Kartoffel-Sellerie Mousse und grüner Spargel	Fr. 35.00
Schweinscordon-bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Fr. 35.00

vom Rind

Rindsschmorbraten hausgemachte Spätzli und Gewürz-Rotkohl	Fr. 32.00
Rindsroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke Kartoffelstock und Gemüsevariation	Fr. 45.00
Rosa Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Speckbohnen	Fr. 45.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Tellycherry-Pfeffer-Rahm Panierte Croquetten und grüner Spargel	Fr. 52.00

vom Kalb

Kalbsrahmbraten Sous vide gegart Kartoffelstock und glasierte Rüebli	Fr. 34.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" Rösti-Galetten und Gemüsevariation	Fr. 38.00
Kalbs-Saltimbocca Weisswein-Risotto und geschmorte Tomaten	Fr. 38.00
Flanksteak vom Kalb an Portweinjus Polentaschnitte und Gewürzkürbis	Fr. 38.00

vom Geflügel

Maishähnchenbrust "Supreme" an Sherry-Rahmsauce mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli	Fr. 30.00
Piccata Milanese von der Pouletbrust Tomatenspaghetti und Grillgemüse	Fr. 30.00
Entenbrust Sous vide gegart an Cranberry Sauce Kartoffelsouffle und wilder Brokkoli	Fr. 40.00

vom Fisch

Saiblingsfilet vom Grill mit Artischocken, Kartoffeln, Kapern und brauner Butter	Fr. 36.00
Flühli Forellenfilets gebraten "Luzerner-Art" Petersilien-Kartoffeln und Gemüse der Saison	Fr. 36.00
Lachstranche gebraten auf Safran-Risotto, dazu glasierter Stangensellerie	Fr. 38.00

vegetarisch

Veganes Venere Risotto mit gepickelter Paprika und Artischocken	Fr. 24.00
Kartoffel-Karotten-Terrine gegrillte Waldpilze, Lauch und Kerbelrahm	Fr. 26.00
Steinpilz-Ravioli von Fidirulla Pasta mit Kräuterschaum und Schmortomaten	Fr. 28.00

DESSERT

Vanillecrème mit lauwarmen Waldbeeren und Haselnuss Glace	Fr. 14.00
Mousse au chocolate auf Biscuit dazu Kirschragout	Fr. 14.00
Tonkabohnen Crème brûlée mit Nougat Glace	Fr. 14.00
Mandarinen Pfeffer Mousse dazu kandierte Nüsse und Zimt Glace	Fr. 14.00
Kandierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus	Fr. 15.00
Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 14.00

GUT ZU WISSEN:

Menüwahl

Wir bitten Sie, Ihre Menüwahl bis spätestens 10 Tage vor dem Bankett mitzuteilen.

Kleine Portionen

Selbstverständlich servieren wir Portionen für den kleinen Hunger. Kinder bis 12 Jahren dürfen vor Ort ihr Lieblingsgericht von unserer Kinderkarte auswählen.

Nachservice

Die Menüpreise verstehen sich exklusive Nachservice.

Getränkeauswahl

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl des Weins sowie weiteren Getränken.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen? Dann verrechnen wir Ihnen Fr. 35.00 pro 70 cl oder 75 cl Flasche.

Personenzahl

Die gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für angemeldete, aber nicht erschienenen Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises.

Polizeistunde

Die gesetzliche Polizeistunde im Kanton Luzern ist 00:30 Uhr. Wünschen Sie eine Stunde Verlängerung (bis 01:30 Uhr) stehen Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne zur Verfügung. Wir verrechnen Ihnen pro angebrochene Stunde Fr. 120.00

Zahlungsbedingungen

Wir nehmen als Zahlungsmittel:

Bargeld

Maestro, Visa, Mastercard, Postcard, Twint, American Express, Reka

Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung mit Einzahlungsschein. Der Betrag ist innerhalb von 30 Tagen zu überweisen.

Preise gelten pro Person inkl. MwSt. 8,1 %

Unsere Lieferanten aus der Region

Rind, Schwein, Kalb, Lamm	Metzgerei Richard Felder, Entlebuch Swisskalb AG, Jörg Oberle, Rickenbach
Wild	Jagdgesellschaften Schratten, Schwarzenegg und teilweise aus benachbarten Gebieten
Milch-Käsereiprodukte	Entlebucher Spezialitäten Käserei AG, Schüpfheim Biosphäre Berg-Käserei AG, Schüpfheim Bergkäserei Marbach AG, Marbach Schintbühl Glace AG, Entlebuch
Frischeier	Geflügelhof Vorderschwändi, Fam. Röösl-Wermelinger, Heiligkreuz

Wir sind auch auf Lieferanten ausserhalb der UNESCO Biosphäre Entlebuch angewiesen.

Die nicht im Entlebuch erzeugten Produkte können aus folgenden Herkunftsländern stammen:

Schwein, Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Südamerika
Lamm	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz, Südamerika
Wild	Schweiz, Europa
Fisch	Schweiz, Europa, Asien, Afrika, Amerika

Deklaration für ausländische Fleischstücke:

Sie können mit Hormonen aus Leistungsfördern, mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsfördern erzeugt worden sein.

Deklaration von Allergenen:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.