

Suppe

Essenz aus Entlebucher Kräutern	Fr. 16.00
mit gebackenem Landei vom Geflügelhof Vorderschwendi	
Essence d'herbes d'Entlebuch avec un œuf fermier cuit au four de la ferme avicole de Vorderschwend	
Essence of Entlebuch herbs with baked free-range egg from the Vorderschwendi poultry farm	

Vorspeisen

Beefsteak Tatar,	Fr. 32.00	Fr. 39.00
Kapern, Sardellen, gepickelte Zwiebel, Brioche, Wachtelei		
Tartare de bœuf, câpres, anchois, oignons marinés, brioche, œuf de caille		
Beef tartare, capers, anchovies, pickled onions, brioche, quail egg		
 Büffelmozzarella aus der Bergkäserei Marbach		Fr. 21.00
auf gegrillter Wassermelone, Orangen Vinaigrette		
Mozzarella de bufflonne sur pastèque grillée avec vinaigrette à l'orange		
Buffalo mozzarella on grilled watermelon, with orange vinaigrette		

Salate

Gemischter Salat	
an französisches oder italienisches Dressing	Fr. 14.00
Salade composée	
Mixed salad	
 Rischlialat	Fr. 18.00
Grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen, Croutons und Reibkäse	
Salade verte aux lardons poêlés, Crouton de pain et fromage râpé	
Green salad with fried strips of bacon, Bread crutons and grated chees	

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Vegetarisch

Tagliarini mit Sommertrüffel, Eierschwämmli Fr. 38.00
 dazu Bergrahmkäse von der Chluse Käsi
 Tagliarini à la truffe d'été et aux girolles avec du fromage frais de montagne de la Chluse Käsi
 Tagliarini with summer truffles, chanterelles and mountain cream cheese from Chluse Käsi

Steinpilz Ravioli von Fidirula Pasta, Entlebuch Fr. 34.00
 im Steinpilz Fond mit Kräutern aus dem Rischligarten
 dazu Olivenöl von Phillip Strebel, Sa Contissa, Sardinien
 Raviolis aux cèpes de Fidirula Pasta Entlebuch dans un bouillon de cèpes aux herbes du jardin de Rischli servis avec de l'huile d'olive de Phillip Strebel Sa Contissa, Sardaigne
 Porcini ravioli from Fidirula Pasta, Entlebuch in a porcini broth with herbs from the Rischli garden served with olive oil from Phillip Strebel, Sa Contissa, Sardinia

Unser Weisser Tipp

10 cl

75 cl

Terralba, Sardinien, Sa Contissa P. Strebel

Vermentino, S'Arena, Isola dei Nuraghi Fr. 8.00 Fr. 56.00

Fisch

Gegrillter Pulpo an Safran Schaum Fr. 42.00
 auf Sepia Risotto und glasierte Kefen
 Poulpe grillé à l'écume de safran, risotto à la seiche et pois gourmands glacés
 Grilled octopus with saffron foam on cuttlefish risotto and glazed snow peas

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Schwein

Schweinscordon-bleu Fr. 36.00
mit Pommes frites und Kleiner Salat
Cordon bleu de porc, frites et petite salade
Pork cordon bleu French fries and small salad

Schweinefilet im Tramezzinibrot-Mantel Fr. 38.00
auf cremiger Polenta, dazu Sommergemüse und Madeira Jus
Filet mignon de porc dans un pain tramezzini, sur une polenta crémeuse, avec des légumes d'été
Pork tenderloin wrapped in tramezzini bread, on creamy polenta, with summer vegetables

Kalb

Wiener Schnitzel vom Swisskalb, in Butter gebraten Fr. 42.00
mit Bratkartoffeln, Speck-Zwiebelschmelze und Preiselbeeren
Escalope viennoise de veau suisse, frite au beurre servi avec des pommes de terre sautées, du bacon, des oignons caramélisés et des canneberges battues à froid
Wiener Schnitzel made from Swiss veal, fried in butter with fried potatoes, bacon and onion caramelization and cold-stirred cranberries

"Echt Entlebuch" Galloway Beef, Familie Ming, Schöpfheim

Entrecôte vom Galloway Beef, mit Steinpilzen in Rahm, Fr. 56.00
dazu Topinambur Mille feuille und glasierte Rüebli
Entrecôte de bœuf Galloway, aux cèpes à la crème,
accompagnée d'un millefeuille de topinambours et de carottes glacées
Galloway beef entrecôte with porcini mushrooms in a cream sauce,
served with a millefeuille of Jerusalem artichokes and glazed carrots

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Wir erlauben uns, für Stilles Wasser pro dl Fr. 0.50 als Dienstleistung zu berechnen.

Unsere Lieferanten aus der Region

Rind, Schwein, Kalb, Lamm	Metzgerei Richard Felder, Entlebuch Swisskalb AG, Jörg Oberle, Rickenbach Familie Ming, Galloway Beef Schüpfheim
Wild	Jagdgesellschaft Schrattenfluh / Flühli und teilweise aus benachbarten Gebieten
Milch-Käsereiprodukte	Entlebucher Spezialitäten Käserei AG Biosphäre Berg-Käserei AG, Bergkäserei Marbach AG Emscha Schafsmilch Produktion, Entlebuch
Frischeier Poulet	Geflügelhof Vorderschwändi, Fam. Rösli-Wermelinger, Heiligkreuz Rütti Hof, Trudi und Bruno Lötscher, Marbach

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, Nordamerika
Poulet	Schweiz, Südamerika
Wild	Schweiz, Österreich
Fisch	Schweiz, Europa, Asien, Afrika, Amerika
Lamm	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien

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.

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1

Wir nehmen als Zahlungsmittel:

BARGELD, EC-DIRECT (Maestro, Visa, Master Card), POST-CARD, TWINT, WIR

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %