

Suppe

Kürbiscrèmesuppe vegan Fr. 16.00
mit kandierten Kernen und steirischem Kernöl
Velouté de courge vegan aux graines caramélisées et à l'huile de pépins de courge de Styrie
Vegan cream of pumpkin soup, with candied seeds and Styrian pumpkin seed oil

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

Salate

Gemischter Salat
an französisches oder italienisches Dressing Fr. 14.00
Salade composée
Mixed salad

Rischlissalat 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 cheese

Vegetarisch

Randen Risotto mit flambierten Ziegenkäse Fr. 28.00
dazu süss saure Randen
Risotto à la betterave et au fromage de chèvre flambé, servi avec de la betterave aigre-douce.
Beetroot risotto with flambéed goat cheese, served with sweet-and-sour beetroot

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

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

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, Schüpheim

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 %



Kulinarik · Wellness · Seminar

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. Röösl-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 %