



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	klein		10.00
	grösser		15.00
Rüebli - Ingwersuppe	klein	  	10.00
	grösser		15.00
Steinpilzsüppchen	klein		12.00
	grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	9.00
Gemischter Salat mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	12.00
Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	14.00
Dreierlei Aufstrich mit Brot Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse		11.00
Rindstatar serviert mit Butter und Toast	80 gr  	24.00
	150 gr	31.00
Randentatar mit Pommerysenf serviert mit Butter und Toast	80 gr   	12.00
	150 gr	16.00
Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli mit Entlebucher Speckaufstrich	 	13.00
Bündner Teller mit Fleisch von der Fleischtrocknerei Brügger aus Parpan	mit Brot vom Rothornbeck  	
	150 gr	28.00
	200 gr	37.00
Portion Entlebucher Käse	mit Brot vom Rothornbeck 	14.00
Hirschsalsiz us Parpan Salsiz vom Bündner Hirsch hauchdünn geschnitten	mit Brot vom Rothornbeck  	16.00

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

14.00

mit hausgemachtem Ketchup

ALLERGIEEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholz matt

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESIEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
---	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
---	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
---	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	mit Brot vom Rothornbeck	13.00
---	--------------------------	-------

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESIEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
--	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
--	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
--	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	13.00
mit Brot vom Rothornbeck	

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischtrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESIEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
--	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
--	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
--	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	13.00
mit Brot vom Rothornbeck	

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischtrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	klein		10.00
	grösser		15.00
Rüebli - Ingwersuppe	klein	  	10.00
	grösser		15.00
Steinpilzsüppchen	klein		12.00
	grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	9.00
Gemischter Salat mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	12.00
Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	14.00
Dreierlei Aufstrich mit Brot Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse		11.00
Rindstatar serviert mit Butter und Toast	80 gr  	24.00
	150 gr	31.00
Randentatar mit Pommerysenf serviert mit Butter und Toast	80 gr   	12.00
	150 gr	16.00
Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli mit Entlebucher Speckaufstrich	 	13.00
	mit Brot vom Rothornbeck	
Bündner Teller mit Fleisch von der Fleischtrocknerei Brügger aus Parpan	mit Brot vom Rothornbeck  	
	150 gr	28.00
	200 gr	37.00
Portion Entlebucher Käse	mit Brot vom Rothornbeck 	14.00
Hirschsalsiz us Parpan Salsiz vom Bündner Hirsch hauchdünn geschnitten	mit Brot vom Rothornbeck  	16.00

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	klein		10.00
	grösser		15.00
Rüebli - Ingwersuppe	klein	  	10.00
	grösser		15.00
Steinpilzsüppchen	klein		12.00
	grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	9.00
Gemischter Salat mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	12.00
Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel mit French- oder Honig - Senf - Dressing	 	14.00
Dreierlei Aufstrich mit Brot Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse		11.00
Rindstatar serviert mit Butter und Toast	80 gr  	24.00
	150 gr	31.00
Randentatar mit Pommerysenf serviert mit Butter und Toast	80 gr   	12.00
	150 gr	16.00
Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli mit Entlebucher Speckaufstrich	 	13.00
	mit Brot vom Rothornbeck	
Bündner Teller mit Fleisch von der Fleischrocknerei Brügger aus Parpan	mit Brot vom   Rothornbeck	
	150 gr	28.00
	200 gr	37.00
Portion Entlebucher Käse	mit Brot vom  Rothornbeck	14.00
Hirschsalsiz us Parpan Salsiz vom Bündner Hirsch hauchdünn geschnitten	mit Brot vom   Rothornbeck	16.00

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischk nusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletk nusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIE

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
--	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
--	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
--	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	13.00
mit Brot vom Rothornbeck	

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendi Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
---	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
---	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
---	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	13.00
mit Brot vom Rothornbeck	

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändeliflüh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholz matt

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendi Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
--	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
--	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
--	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	mit Brot vom Rothornbeck	13.00
---	--------------------------	-------

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholz matt

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
---	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
---	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
---	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	13.00
mit Brot vom Rothornbeck	

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischtrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifuh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendi Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
---	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
---	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
---	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	13.00
mit Brot vom Rothornbeck	

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischknusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletknusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIEN

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholz matt

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



S'MENÜCHÄRTLI

«Gueti Fründe und guets Ässe – das macht e richtig schöni Zyt.»

GASTGEBER:

CAROLINA & LUZI

MIT DER BERGWELTEN FAMILIE

KÜCHENCHEF: FERDINAND LIEGL

**BESTELLEN SIE IHREN GESCHENKGUTSCHEIN
ONLINE UND VERSCHENKEN SIE FREUDE!**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

klein	10.00
grösser	15.00

Rüebli - Ingwersuppe

klein	  	10.00
grösser		15.00

Steinpilzsüppchen

klein		12.00
grösser		17.00

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	9.00
---	------

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	12.00
---	-------

Nüssli Salat mit Ei und Speckwürfel

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

 	14.00
---	-------

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse

	11.00
---	-------

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr	 	24.00
150 gr		31.00

Randentatar

mit Pommerysenf
serviert mit Butter und Toast

80 gr	  	12.00
150 gr		16.00

Waldemmenwürstli vom Bucherfleisch Flühli

mit Entlebucher Speckaufstrich

 	13.00
mit Brot vom Rothornbeck	

Bündner Teller

mit Fleisch von der Fleischrocknerei Brügger aus Parpan

mit Brot vom Rothornbeck	 	
150 gr		28.00
200 gr		37.00

Portion Entlebucher Käse

mit Brot vom Rothornbeck		14.00
--------------------------	---	-------

Hirschsalsiz us Parpan

Salsiz vom Bündner Hirsch
hauchdünn geschnitten

mit Brot vom Rothornbeck	 	16.00
--------------------------	---	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratener Saibling aus der Entlebucher

Fischzucht

Buchweizenrisotto mit Kresse - Sauce



37.00

Rindsentrecôte

mit Bratkartoffeln, Chicorée und
Schratterösibutter



47.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck

20.00

mit buntem Salat

27.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und Kabissalat



34.00

Pouletbrüstli

mit Orecchiette und Engelischafskäse



29.00

mit buntem Salat

27.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizokel

vergleichbar mit einem Spätzli / Knöpfleteig
mit Bergkäse, Bohnen und Salbei



26.00

Capuns mit Gemüse

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser



24.00

28.00

Capuns mit Salsiz

ein Klassiker aus Graubünden

klein
grösser

26.00

30.00

vegi/vegan

Raclette von der Biosphären Berg - Käserei

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken



15.00

Warmer Engelischafskäse

mit Baumnüssen und buntem Gemüse



19.00

Orecchiette ("Pastaöhrchen")

mit Winterportulakpesto und Cherrytomaten



VEGAN

17.00

Buchweizenrisotto

mit Petersilienwurzel und Bergkäse



VEGAN

18.00

GENUSS AUF VORBESTELLUNG

Babettli nach Entlebucher Art

ab 4 Personen



Das Babettli Fleisch muss beim Metzger vorbestellt werden. Der Fachausdruck für das feine Fleisch ist: Weisses-oder Bürgermeisterstück

serviert wird es in kräftiger Rindsbouillon mit buntem Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes und 4 hausgemachte Saucen

Preis pro Person

50.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 7 Tage im Voraus

Schweinshaxe nach bayrischer Art – herrlich

knusprig

mit Serviettenknödeln und Krautsalat

ab 2 Personen

Preis pro Person

32.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 3 Tage im Voraus

Rinds Tomahawk Steak ca. 900g

mit Grillgemüse, Sauce - Bernais und Pommes

ab 2 Personen

Preis pro 100g



17.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

Käsefondue von der Biosphären Bergkäserei

ab 2 Personen



mit Brot vom Rothorn-Beck
mit Kartoffeln

Preis pro Person
zzgl.

32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischk nusperli (Saibling)

mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl



20.00

Erwachsenen Portion

29.00

Hausgemachte Pouletk nusperli

mit einer Beilage nach Wahl



17.00

Erwachsenen Portion

24.00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffel oder Gemüse

Pasta mit Tomatensauce



10.00

Spätzli mit Sauce

10.00

Portion Pommes

mit hausgemachtem Ketchup



10.00

Erwachsenen Portion

mit hausgemachtem Ketchup

14.00

ALLERGIE

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal



Dieses Gericht ist Vegetarisch



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne laktosefrei zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne Vegan zu



Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne glutenfrei zu

Wir frittieren für Ihren Genuss im Erdnussöl

DEKLARATION

Rind

Rind

Kalb

Waldemmenwürstli

Poulet

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flüli

Schweiz

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flüli

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischrocknerei Brügger

Parpan

Biosphären Berg-Käserei

Schüpfheim

Küblisbühlegg Sörenberg,

Chlusenchäsi Schüpfheim,

Alp Schlacht Sörenberg,

Emscha Entlebuch

Rothorn-Beck, Sörenberg

Dorfchäsi Schüpfheim

Gefügelhof

Vorderschwendli Hasle

Fragen Sie uns zu Allergien und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.