



S'MENÜCHÄRTLI

"Mer cha nid chooche, we me d'Lüt nid gärn het"

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

SALATE & VORSPESSEN

Grüner Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

klein   	8.00
grösser	10.00

Gemischter Salat

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

klein   	10.00
grösser	13.00

Rucola - Senfsprossen - Salat

mit gebratenen Pilzen

mit French- oder Honig - Senf - Dressing

klein   	11.00
grösser	14.00

Dreierlei Aufstrich mit Brot

Kräuterbutter, Entlebucher Speckaufstrich und
Kräuterfrischkäse



12.00

Rindstatar

serviert mit Butter und Toast

80 gr  	24.00
150 gr	31.00

Randentatar

mit Pommerysenf

serviert mit Butter und Toast

80 gr   	14.00
150 gr	18.00

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

Felchen aus dem Sempachersee

mit Marroni - Salbei - Buchweizen - Risotto
und Weissweinsauce



38.00

Blätterteigquiche

Champignons, Lauch und Speck
und
buntem Salat

22.00

31.00

Salwideli - Schweinskotelett

mit Serviettenknödel und hausfermentiertem
Sauerkraut
mit Schratterösibutter



34.00

Pouletbrüstli

Kürbis - Pasta

oder

buntem Salat und Schrattenrösibutter



29.00



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

Kichererbsensticks mit Kräuterdip
Kürbisgemüse



18.00

Marroni - Salbei - Buchweizen - Risotto



18.00

warmer Engelischafskäse
mit buntem Gemüse und Baumnüssen



20.00

Spätzle mit Schlachtkäse überbacken
mit hausgemachten Röstzwiebeln



17.00

Trompetli - Pasta (Fidirulla)
mit Kürbis und Bergkäse

klein
grösser



18.00
20.00

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 hausgemachten Saucen

Preis pro Person

54.00

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

34.00

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

mit Brot vom Rothorn - Beck
mit Kartoffeln

ab 2 Personen
Preis pro Person
zzgl.



32.00
3.00

Bitte bestellen Sie diesen Genuss mindestens 1 Tag im Voraus

KINDER

Entlebucher Fischk nusperli (Saibling)

mit Tartarsauce 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, Bratkartoffeln 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

Fisch

Wild

Schwein

Trockenfleisch

Käse

Käse

Käse

Brot / Feinbackwaren

Eier

Alles aus der Schweiz

Metzgerei Felder Entlebuch

Bauernhof Salwideli

Sörenberg

Metzgerei Felder

Entlebuch

Bucher Fleisch, Flühl

Schweiz

Seefischerei Zwimpfer

Sursee

Fricon Fisch, Entlebuch

Jagdgesellschaft

Schwändelifluh Flühl

Jagdgesellschaft

Glichenberg Escholzmat

Schweiz

Fleischtrocknerei Brügger

Parpan

Emscha, Entlebuch

Alp Schlachtkäserei

Sörenberg

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.