

KÖSTLICHE VORSPEISEN & VEGETARISCHES

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachter Sauce nach Wahl

CHF 11.—

Gemischte Salatkomposition, frei und frisch vom Wochenmarkt

CHF 13.—

Nüsslisalat nature

CHF 11.—

mit Ei, Speck und Brotcroutons

CHF 16.—

mit sautierten Eierschwämmli

CHF 19.—

Trilogie von der Bach Forelle (Fischzucht Belp) mit Thymian im Holzofen geräuchert, (Filet, Mousse und Tatar)

CHF 19.—

Acquerello Risotto mit Herbst Trüffel

CHF 24.—

Kleine Portion

CHF 16.—

Eierschwämmli Ravioli mit frischen Eierschwämmli und Pinienkernen

CHF 32.—

Kleine Portion

CHF 24.—

Kürbis Gnocchi mit Blattspinat, kleine Strauch Tomaten und Pilzen

CHF 24.—

Kleine Portion

CHF 16.—

Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Waldpilzen, Apfel- und Birnenschnitz

CHF 32.—

Mangold-Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse überbacken

CHF 24.—

BESONDERES VOM SÜPPCHEN

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und steirischem Kürbis-Kernöl
CHF 11.—

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen
CHF 13.—

Pikante Thai Currysuppe mit Black Tiger Crevette
CHF 14.—

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse,
wahlweise mit Flädli oder einem frischen Ei
CHF 11.—

FANGFRISCH AUS DEM FISCHERNETZ

Gebratene Alpen-Eglifilets (Raron/VS) mit Zitronen/Kapern-Butter,
serviert mit Reis oder Salzkartoffeln und jungem Blattspinat

CHF 46.—

Kleine Portion

CHF 38.—

Ganze Forelle aus dem hauseigenen Teich, gebraten oder blau,
mit brauner Butter, Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse

CHF 36.—

Grillierte Seezungenfilets auf Zitronen Risotto und Gemüse

CHF 44.—

Kleine Portion

CHF 36.—

DELIKATES MIT FLEISCH IN BEGLEITUNG

Rindsfilet vom Luzerner Weiderind mit gebratener Entenleber
Trüffeljus, Schupfnudeln und Gemüse

CHF 64.— (200g)

CHF 54.— (160g)

Rinds-Entrecôtefächer vom Luzerner Weiderind
mit Sauce café de paris, Pommes Allumettes und Gemüse

CHF 46.— (200g)

CHF 38.— (160g)

Kalbs Cordon bleu oder Original Wienerschnitzel
Pommes Allumettes und Gemüse

CHF 44.—

Kleine Portion

CHF 36.—

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern in Butter gebraten
dazu knusprige Rösti und Gemüse

CHF 36.—

Kleine Portion

CHF 28.—

Schweizerhaus Kräuterbratwurst (2 Stück) an dezenter Senfsauce
mit Rösti und Gemüse, im Pfännli serviert

CHF 26.—

Herkunft

Kalb, Schwein und Rind Schweiz;

Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen, Michel Comestible Interlaken, Merat Rothenburg

GENUSS AB ZWEI PERSONEN

Tête à Tête à la Schweizerhaus

Chateaubriand vom Rindsfilet (CH) am Stück gebraten,
mit Sauce Bearnaise und Gemüsearrangement, Beilagen nach Wunsch
Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

CHF 59.—

Rehrücken „Waidmannsheil“ am Stück gebraten,
an Wacholderrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni,
Waldpilzen, Apfel- und Birnenschnitz

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

CHF 62.—

Fleisch-Fondue «Schweizerhaus»

Original Fondue Chinoise, à discrétion,
Kalb-, Rind-, Schweine- und Pouletfleischtranchen
mit hausgemachten Saucen, Pommes frites oder Butterreis,
dazu rohe Gemüse und zum Schluss die kräftige Fleischsuppe mit Sherry

Pro Person

CHF 49.—

Auf Vorbestellung bis 17.00 Uhr

«Schwizerhüsli» Käse-Fondue

In unserem Kaminstübli oder in der Beiz servieren wir Ihnen unser
Original «Schweizerhaus» Käsefondue mit Brot und Gschwellti

Pro Person

CHF 28.—

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Luzern / CH
Poulet	Schweiz
Eglifilet	Raron / VS
Forelle	Fisch-Huus Mühletal, Ennetbürgen Forellenzucht Giessenhof AG in Belp
Seezunge	Atlantik
Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Gütesiegel ASC)

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.