

## **KÖSTLICHE VORSPEISEN & VEGETARISCHES MIT FANTASIE ...die Erste...**

Blattsalate mit hausgemachter Sauce nach Wahl

**CHF 11.—**

Gemischte Salatkomposition, mit verschiedenen Salaten

**CHF 13.—**

Nüsslisalat Nature

**CHF 11.—**

mit Ei, Speck und Brotcroutons

**CHF 16.—**

Nüsslisalat an Sesamdressing, hausgemachte Frühlingsrolle, gebratenem  
Räucher Tofu

**CHF 18.—**

Kanadischer Pazifik Wild Rauchlachs an Meerrettich-Senf-Sauce,  
Salatbouquet

**CHF 24.—**

Trilogie von der Gänseleber (gebraten, Terrine und Praline)  
Apfelspalten und Apfel/Kürbis Chutney

**CHF 28.—**

## **KÖSTLICHE VORSPEISEN & VEGETARISCHES MIT FANTASIE ...die Zweite...**

Weisse Trüffel Ravioli mit frischem schwarzem Trüffel

**CHF 48.—**

Kleine Portion

**CHF 26.—**

Pizokel mit Gemüse und Engelberger Alp Käse

**CHF 22.—**

Kleine Portion

**CHF 14.—**

Kartoffel Gnocchi mit frischem Spinat, Oliven-Tomaten  
und Salbeibutter

**CHF 20.—**

Kleine Portion

**CHF 12.—**

Waldpilz Risotto mit Sbrinz

**CHF 24.—**

Kleine Portion

**CHF 16.—**

## **BESONDERES VOM SÜPPCHEN**

Pikante Thai Currysuppe mit Riesencrevetten-Spiess

**CHF 14.—**

Grüne Pastinakensuppe mit pochiertem Wachtelei

**CHF 11.—**

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse,  
wahlweise mit Flädli oder einem Ei

**CHF 11.—**

mit Markbein

**CHF 12.—**

Bündner Gerstensuppe

**CHF 10.—**

Tagessuppe (fragen Sie nach dem aktuellen Angebot)

**CHF 10.—**

## **FANGFRISCH AUS DEM FISCHERNETZ**

Gebratene Eglifilets aus Raron/VS mit Zitronenbutter  
Petersilien Kartoffeln und Baby Spinat

**CHF 46.—** Kleine Portion **CHF 38.—**

Gebratenes Zanderfilet aus Büron /LU auf Rahmsauerkraut und  
Salzkartoffeln

**CHF 48.—** Kleine Portion **CHF 40.—**

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

**CHF 36.—**

## **DELIKATES MIT FLEISCH IN BEGLEITUNG**

### **vom Rind**

Filet vom Luzerner Weiderind mit Kräuterkruste, Portweinjus  
Kartoffelflan und Gemüse

**CHF 56.—** (180g)

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

**CHF 46.—** (200g)

**CHF 38.—** (160g)

### **vom Kalb**

Duo vom Kalb  
geschmorte Kalbskopfbacken und Kalbsrückenmedaillon  
Weisswein Risotto und Gemüse

**CHF 52.—**

Kalbs Cordon bleu  
Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 44.—**

Kleine Portion

**CHF 36.—**

Original Wienerschnitzel mit Preisselbeer  
Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 42.—**

Kleine Portion

**CHF 34.—**

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern in Butter gebraten  
Rösti und Gemüse

**CHF 36.—**

Kleine Portion

**CHF 28.—**

### **vom Lamm**

Lammcarrée im Brotteig, Portweinjus  
Thymian Gnocchi und Ratatouille Gemüse  
**CHF 42.—**

### **vom Geflügel**

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Speck und Pflaumen  
Trüffel Risotto und Gemüse  
**CHF 34.—**

### **währschaft**

Kotelette vom Bier Schwein vom Wandelerhof Gunzwil (LU)  
grilliert, mit Knoblauchbutter, Lyoner Kartoffeln und Gemüse  
**CHF 32.—**

Schweizerhaus Kräuterbratwurstli (2 Stück) an Senfsauce,  
Rösti und Gemüse, im Pfännli serviert  
**CHF 26.—**

## **GENUSS AB ZWEI PERSONEN**

Tête à Tête à la Schweizerhaus

Chateaubriand vom Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten,  
mit Sauce béarnaise und Gemüsearrangement

Beilagen nach Wahl

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

**CHF 62.—**

Fleisch-Fondue «Schweizerhaus»

Original Fondue Chinoise, à discrétion, es darf echli meh sii!

Kalb-, Rind-, Schweine- und Pouletfleischtranchen

mit feinen, hausgemachten Saucen, Pommes frites oder Butterreis,  
dazu rohes Gemüse und zum Schluss die kräftige Fleischsuppe mit  
einem Schuss Sherry

Pro Person

**CHF 49.—**

Käsefondue «Schweizerhaus»

In unserem Kaminstübli oder in der Beiz

servieren wir Ihnen unser Original «Schweizerhaus» Käsefondue  
mit einem Schuss Weisswein und Knoblauch, dazu Gschwellti

Pro Person

**CHF 28.—**

## VERFÜHRERISCHE PATISSERIE

Es Versüecherli

Eine süsse Kreation für den kleinen Gluscht

**CHF 6.—**

Schweizerhaus Dessert Synfonie mit auserlesenen Spezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie

**CHF 14.—**

Trilogie von der Vanille

Mousse, hausgemachte Glacé und Crème brûlée

**CHF 14.—**

Mandelmousse mit Krokant und Früchtegarniture

**CHF 12.—**

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
serviert mit hausgemachter Sauerrahmglacé

**CHF 16.—**

Hausgemachte Sorbet- und Glacé

**CHF 4.—** pro Kugel

Rahmzuschlag **CHF 1.50**

Regionale Hart- und Weichkäse mit Dörraprikosenchutney  
und Birnenbrot

**CHF 19.—**

Kleine Portion **CHF 14.—**



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

#### Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Luzern / CH
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Luzern / CH
Lamm	Australien
Poulet	Schweiz
Perlhuhn	Frankreich
Gänseleber	Ungarn
Eglifilet	Raron / VS
Zander	Büron /LU
Forelle	Fisch-Huus Mühletal, Ebikon
Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Gütesiegel ASC)

#### Unsere Lieferanten

Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen  
Michel Comestibel, Interlaken  
Bianchi AG, Zufikon  
Molkeierei Hurschler, Engeberg  
Bäckerei Christen, Buochs  
Mundo AG, Rothenburg  
Vermo Luzern  
Fisch Huus Mühletal, Ebikon

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