

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 12.—

mit Ei, Speck und Brotroutons

CHF 16.—

Gratinierter Ziegenkäse mit Pflaumen/Preiselbeer- Chutney und

Nüsslisalat

CHF 16.—

Geräucherter Schweizer Lachs mit Wasabicrème und Perlen

CHF 28.—

Entenleber Terrine mit glasierten Apfelschnitzen, Gewürztraminer-Gelée

CHF 26.—

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

Tagliatelle mit frischem Perigord Trüffel

CHF 48.—

Kleine Portion

CHF 32.—

Kartoffel-Käsekroketten mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

CHF 24.—

Kleine Portion

CHF 16.—

Kürbis Gnocchi mit frischem Spinat, Waldpilzen und Tomaten

CHF 24.—

Kleine Portion

CHF 18.—

Pochierte vegetarische Capuns gefüllt mit Spätzliteig und Mangold
mit Wurzelgemüwestreifen und mit Sbrinz überbacken

CHF 26.—

Vorspeise

CHF 18. —

BESONDERES VOM SÜPPCHEN

Pikante Thai Currysuppe mit Riesencrevetten-Spiess

CHF 14.—

Spinat/Pastinakencrèmesuppe mit pochiertem Wachtelei

CHF 11.—

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse,
wahlweise mit Flädli oder einem Ei

CHF 12.—

mit Mark

CHF 13.—

Bündner Gerstensuppe

CHF 10.—

Tagessuppe (fragen Sie nach dem aktuellen Angebot)

CHF 10.—

FANGFRISCH AUS DEM FISCHERNETZ

Gebratene Eglifilets (Raron/VS) mit Mandelbutter

Petersilien Kartoffeln und Baby Spinat

CHF 46.—

Kleine Portion

CHF 38.—

Pochiertes Saiblingfilet (Cornaux/VD) an Estragon-Weissweinsauce

Schwarzer Wildreis und Gemüse

CHF 42.—

Kleine Portion

CHF 34.—

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

Rindsfilet „Surf&Turf“ mit Bärenkrebs, Portweinjus
Kartoffelgratin und Gemüse

CHF 59.—

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

CHF 46.— (200g)

CHF 38.— (160g)

vom Kalb

Kalbsfilet Médallions an Portweinjus
Trüffel Risotto und Gemüse

CHF 62.—

Kalbs Cordon bleu
Pommes Allumettes und Gemüse

CHF 44.—

Kleine Portion

CHF 36.—

Original Wienerschnitzel mit Preiselbeeren
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.—

von der Jagd

Rehmedaillons mit Lebkuchensauce

Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Pilzen

CHF 48.—

Kleine Portion

CHF 38.—

vom Geflügel

Gefüllte Alpstein Perlhuhnbrust mit Pancetta

Gnocchi und Rahmsauerkraut

CHF 38.—

währschaft

Kotelette vom Bier Schwein vom Wandelerhof Gunzwil (LU)
an dunkler Biersauce, Brat-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 (CH) 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 52.—

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 PÂTISSERIE

Es Versüecherli

Eine süsse Kreation für den kleinen Gluscht

CHF 6.—

Schweizerhaus Dessert Synfonie mit auserlesenen Spezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie

CHF 14.—

Lebkuchenparfait im Baumkuchenmantel
mit mariniertem Zwetschgenkompott

CHF 16.—

Passionsfruchtmousse mit Granatäpfel

CHF 13.—

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
serviert mit hausgemachter Sauerrahmglacé

CHF 16.—

Hausgemachte Sorbets- und Glacés

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
Poulet	Schweiz
Perlhuhn	Schweiz
Entenleber	Frankreich
Eglifilet	Raron / VS
Saibling	Cornaux / VD
Forelle	Fisch-Huus Mühletal, Ebikon
Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Gütesiegel ASC)

Unsere Lieferanten

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

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer