

## **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 Blattsalat

**CHF 19.—**

Geräuchertes Alaska Wildlachsrückensfilet mit Senf-Dillsauce und Blinis

**CHF 28.—**

Entenleber Terrine mit glasierten Apfelschnitzen, Süsswein-Gelée

**CHF 28.—**

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

Trüffel Ravioli mit frischem Wintertrüffel

**CHF 48.—**

Vorspeise

**CHF 28.—**

Kartoffel Gnocchi mit frischem Spinat, Waldpilzen und Tomaten

**CHF 24.—**

Vorspeise

**CHF 16.—**

Veganes Gemüsecurry im Reisring

**CHF 22.—**

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

**CHF 26.—**

Vorspeise

**CHF 18. —**

## **BESONDERES VOM SÜPPCHEN**

Pikante Thai Currysuppe mit Riesencrevetten-Spiess

**CHF 14.—**

Grüne Petersilienwurzelsuppe

**CHF 11.—**

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sbrinzstange

**CHF 14.—**

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse,  
wahlweise mit Flädli oder einem Ei

**CHF 12.—**

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.—**

Tranche von der Lachsforelle aus Rupigen bei Bern, gebraten an  
trockener Vermouthsauce, Sandorn Risotto 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**

Innerschweizer Rindsfilet gebraten an grüner Pfeffersauce

Kartoffelflan und Gemüse

**CHF 62.— (180g)**

**CHF 52.— (140g)**

Rinds Entrecôte Fächer (Innerschweiz)

mit Sauce café de paris, Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 48.— (200g)**

**CHF 38.— (160g)**

### **vom Kalb**

Nidwaldner Kalbsrückensteak an Portweinjus

Trüffel Risotto und Gemüse

**CHF 54.— (160g)**

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**

Rehrückenmedaillons (Bayern) mit Steinpilzkruste an Wildrahmsauce  
Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Pilzen

**CHF 56.—**

Kleine Portion

**CHF 48.—**

## **Währschaft**

Kotelette vom Bier Schwein vom Wandelerhof Gunzwil (LU)  
an dunkler Biersauce, Brat-Kartoffeln und Gemüse

**CHF 34.—**

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 Innerschweizer 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 52.—**

Käsefondue «Schweizerhaus»

In unserem Kaminstübli oder in der Beiz

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

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.—**

Weisses Espresso-Schokoladenmousse mit Früchten garniert

**CHF 12.—**

Trilogie von der Passionsfrucht

Crème brûlée, Mousse und Sorbet

CHF 16.—

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 Serviceteam.



## Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Luzern / CH
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Innerschweiz / CH
Poulet	Schweiz
Entenleber	Frankreich
Eglifilet	Raron / VS
Lachsforellen	Fischzucht Rupigenhof, Bern
Bachforellen	Forellenzucht Mühletal AG, Willisau
Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Gütesiegel ASC)

## Unsere Lieferanten

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

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer