

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.—

Carpaccio vom Luzerner Weiderind mit Bärlauchpesto, Sbrinz und
Ruccolasalat

CHF 18.—

Lauwarmer Spargelsalat mit Schweizer Rauchlachs (Dyhrberg, Zucht)

CHF 24.—

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

CHF 28.—

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

Morchel Ravioli mit frischen Morcheln und Spargelspitzen

CHF 28.— Kleine Portion **CHF 20.—**

Bärlauch Gnocchi mit Bärlauch Pesto und Cherrytomaten

CHF 22.— Kleine Portion **CHF 14.—**

Spargel Risotto mit grünem und weissem Spargel

CHF 28.— Kleine Portion **CHF 20.—**

Weisser Badischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und neuen gebratenen Kartoffeln

CHF 26.— Kleine Portion **CHF 18.—**

mit Bündner Rohschinken oder norwegischer Rauchlachs

CHF 34.— Kleine Portion **CHF 24.—**

BESONDERES VOM SÜPPCHEN

Pikante Thai Currysuppe mit Riesencrevetten-Spiess

CHF 14.—

Bärlauchsuppe mit pochiertem Wachtelei

CHF 12.—

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse,
wahlweise mit Flädli oder einem Ei

CHF 11.—

mit Markbein

CHF 12.—

Spargelcrèmesuppe mit seinem Ragout

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

Nidwaldner Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Nudeln und sautierte Spargeln

CHF 52.—

Kalbs Cordon bleu
Pommes Allumettes und Gemüse

CHF 44.—

Kleine Portion

CHF 36.—

Original Wienerschnitzel mit Preisselbeeren
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 Geflügel

Perlhuhnbrust gefüllt mit Morcheln auf Spargel Risotto

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 Kaminstubli 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 Rhabarber

Mousse, hausgemachtes Sorbet und Crème brûlée mit Rhabarberkompott

CHF 14.—

Marinierte Erdbeeren mit geschlagenem Rahm

CHF 10.—

Kleine Portion **CHF 7.50**

Der klassische „Coupe Romanoff“ Schweizerhaus Art

CHF 12.—

Kleine Portion **CHF 8.50**

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
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
Dyhrberg AG Klus-Balsthal
Michel Comestibel, Interlaken
Bianchi AG, Zufikon
Molkerei Hurschler, Engelberg
Bäckerei Christen, Buochs
Mundo AG, Rothenburg
Vermo Luzern
Fisch Huus Mühletal, Ebikon

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer