

## **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 13.—**

mit Ei, Speck und Brotroutons

**CHF 16.—**

Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosen-Tomaten Chutney und Blattsalaten

**CHF 19.—**

Trilogie von der Bachforelle (Mousse, Tatar und geräuchert) mit ihrem Kaviar

**CHF 26.—**

Hausgemachte Entenleber Terrine mit glasierten Apfelschnitzen und Süsswein-Gelée

**CHF 28.—**

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

Trüffel Ravioli mit frischem Wintertrüffel

**CHF 48.—** Vorspeise **CHF 28.—**

Weisswein Risotto mit Lenker bleu (Blauschimmelkäse) und  
Birnenstücke

**CHF 24** .— Vorspeise **CHF 16.—**

Kartoffel Gnocchi mit frischem Spinat, Waldpilzen und Tomaten

**CHF 26.—** Vorspeise **CHF 18.—**

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 16.—**

Klare Ochschwanzsuppe 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.—**

Saiblingfilets (Cornaux / VD) gebraten, Zitrus Risotto mit Mascarpone  
und Gemüse

**CHF 42.—**

Kleine Portion

**CHF 34.—**

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

**CHF 36.—**

## **DELIKATES MIT FLEISCH IN BEGLEITUNG**

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

**CHF 68.—**

Rinds Entrecôte Fächer mit Sauce café de paris  
Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 54.— (200g)**

**CHF 44.— (160g)**

Kalbs Cordon bleu, Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 46.—**

Kleine Portion

**CHF 38.—**

Original Wienerschnitzel, Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 44.—**

Kleine Portion

**CHF 36.—**

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern, Rösti und Gemüse

**CHF 36.—**

Kleine Portion

**CHF 28.—**

Kalbshaxe „Osso buco,“ Bramata Polenta und Gemüse

**CHF 38.—**

Kotelette vom Bier Schwein vom Wandelerhof Gunzwil (LU)  
an dunkler Biersauce, Rosmarin-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 68.—**

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 54.—**

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.—**

Schokoladenmousse aus Ruby Rubina mit Crème double

**CHF 14.—**

Kokos Crème brûlée

**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 Dörraprikosen-Chutney  
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
Saibling	Guibert Piscicultures de Cornaux, Chamby VD
Bachforellen	Forellenfarm Lutherbach, Ennetmoos
Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Gütesiegel ASC)

## Unsere Lieferanten

Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen  
Michel Comestibel, Interlaken  
Dyhrberg AG, Klus-Balsthal  
Bianchi AG, Zufikon  
Forellenfarm Lutherbach, Ennetmoos  
Molkerei Hurschler, Engeberg  
Bäckerei Christen, Buochs  
Mundo AG, Rothenburg  
Vermo Luzern

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer