

Sehr geehrter Besucher vom Hotel Gasthaus Hergiswald

Erst einmal möchten wir uns bei Ihnen für Ihren Besuch bedanken. Wir freuen uns, Sie endlich wieder bei uns zu begrüßen.

Nach langer Schliessung, auf Anordnung des Bundesrates, heissen wir Sie in unseren Lokalitäten wieder herzlich willkommen.

Geniessen Sie bei uns einen unbeschwerten Aufenthalt und kommen Sie wieder auf andere Gedanken. Es würde uns sehr freuen, wenn wir Sie etwas ablenken können.

Noch etwas in eigener Sache:

Damit wir die Gesetzesvorgaben erfüllen, bitten wir Sie um Verständnis, dass Sie eine Speisekarte ohne Umschlag erhalten. Die Karte, die Sie in den Händen halten, wird nach JEDEM Gebrauch entsorgt.

Ausserdem bitten wir Sie ebenso um Verständnis, wenn der Serviceablauf etwas anders sein wird, als Sie sich dies von uns gewohnt sind. Damit der Kontakt zu unseren Gästen gekürzt werden kann, werden wir Ihnen Ihre Getränke auf den Tisch stellen. Das Einschenken müssen wir leider Ihnen überlassen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen tollen Aufenthalt und lassen Sie Ihren Gedanken freien Lauf. Geniessen Sie die Kraft dieses wunderbaren Hauses.

Bitte bleiben Sie gesund!

Ihre Gastgeber

Thomas Häfliger

Nadja Schauber

Erich Peterer

VORSPEISEN

TOMATENSALAT TRICOLORE FR. 19.50
MIT RUCOLA, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM
DAZU OLIVENÖL AUS PIZZO, KALABRIEN

MELONENCOCKTAIL MIT GOLDMELISSE FR. 20.50
DAZU PARMASCHINKEN UND HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIG GRISSINI
MIT FLEUR DE SEL UND THYMIAN

POULET SATAY- SPIESSLI «BLACK & WHITE» FR. 19.50
MIT HONIG- REISWEIN MARINADE UND SESAM
DAZU COUSCOUS SALAT

FISCH- MEERESFRÜCHTEVARIATION FR. 29.50
MIT HAUSEINGELEGTEN LÖWENZAHNKAPERN UND MEERRETTICHSCHAUM
GERÄUCHERTES FORELLENFILET, GRAVED LAX
UND GEBRATENEN CREVETTEN

SALATBLUME HERGISWALD FR. 13.00
MIT DIVERSEN GEMISCHTEN SALATEN

UNSERE DRESSINGS:

SAUERAMPFER-PESTO-DRESSING, ITALIENNE-DRESSING MIT KRÄUTERN
AUS DEM EIGENEN KRÄUTERGARTEN ODER KLASSISCHES FRENCH-DRESSING

ALLE VORSPEISEN ALS HAUPTGANG SERVIERT PLUS FR. 10.00

AUF WUNSCH KÖNNEN SIE TEILS GERICHTE AUCH VEGAN, GLUTEN- ODER LAKTOSEFREI BESTELLEN

SUPPEN

ZITRONENGRAS CAPPUCCINO
MIT GEGRILLTER JAKOBSMUSCHEL

FR. 14.50

SÜSSKARTOFFELSUPPE
MIT CURRY GLACÉ

FR. 12.50

HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE
MIT RAHM UND BASILIKUM

FR. 12.50

UNSERE FISCH-SPEZIALITÄTEN

GANZE GEBRATENE FORELLE VOM BAUERNHOF LANGERLEN
SERVIERT MIT GOLDIGER BUTTER UND SALZKARTOFFELN

FR. 33.50

GEBRATENES FORELLENFILET VOM BAUERNHOF LANGERLEN
MIT PILZEN UND KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN
SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN

FR. 37.50

GEBRATENE SEEZUNGE GANZ ODER FILETIERT
MIT SPINAT UND SCHMELZTOMATEN
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN REIS

FR. 45.00

AUF WUNSCH KÖNNEN SIE TEILS GERICHTE AUCH VEGAN, GLUTEN- ODER LAKTOSEFREI BESTELLEN

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT RICOTTA-BÄRLAUCHFÜLLUNG
NACH MEDITERRANER ART
MIT BÄRLAUCHPESTO, DÖRRTOMATEN UND OLIVEN

FR. 31.50

VEGANER QUINOA-GEMÜSETOPF
MIT FRITTIERTEN SCHWARZWURZELSTÄBCHEN

FR. 29.50

FLEISCH IN PERFEKTION

RASSIGES RINDSFILETGULASCH STROGANOFF
IM REISRING SERVIERT

FR. 39.50

KALBSTEAK MAHARANI «CURRY»
MIT GEBRATENEM REIS

FR. 43.50

SCHWEINS CORDONBLEU AM KNOCHEN GEBRATEN
MIT UR-FRITES

FR. 38.50

GESCHNETZELTE KALBSLEBER
MIT GOLDBRAUNER RÖSTI

FR. 33.50

FOHLENFILET
AUF LAUCHRAHMBETT UND GRIESSNOCKEN

FR. 35.00

RINDSHUFT TATAR GARNIERT MIT TOAST UND BUTTER

FR. 29.50

ZUSÄTZLICH:

HERGISWALD GEMÜSE

FR. 6.00

AUF WUNSCH KÖNNEN SIE TEILS GERICHTE AUCH VEGAN, GLUTEN- ODER LAKTOSEFREI BESTELLEN

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

FLAMBIERTES RINDSFILET AN WHISKYRAHMENSAUCE
MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE FR. 59.00

CHÂTEAU BRIAND FR. 65.00
IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT
MIT BEILAGEN NACH WAHL

AUS HYGIENETECHNISCHEN GRÜNDEN DÜRFEN WIR KEINE GERICHTE AM TISCH FLAMBIEREN
ODER TRANCHIEREN.

UNSERE BRIGADE BÜRGT TROTZ ALLEM FÜR EINE TOP QUALITÄT.

WILDSAISON

TRADITION VERPFLICHTET

AB DEM 15. SEPTEMBER IM HERGISWALD

RESERVIEREN SIE SICH IHREN REHRÜCKEN AUS DER REGION SCHON JETZT.

ES LOHNT SICH...

ODER LUST MAL WIEDER AUF EINEN FASAN ODER WILDENTE?

GERNE NEHMEN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN IHRE RESERVATION ENTGEGEN.

inklusive 7.7% MwSt.

UNSERE LIEFERANTEN:

FLEISCHWAREN

METZGEREI WALTER BÜHLMANN, BÜRLIMOOS,
ROTHENBURG

METZGEREI KELLER, KRIENS

METZGEREI GABRIEL, WOLFENSCHIESSEN

KÄSE

CORINNA & PETER KAUFMANN

KÄSEREI, LUTHERNBAD LU

PRODUKTE VOM BAUERNHOF

BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG
FAMILIE BÜHLER (FORELLEN)

BAUERNHOF ASCHWANDEN, SEELISBERG
FAMILIE ANJA UND PIRMIN ASCHWANDEN

FAMILIE WALTER BÜHLMANN, BÜRLIMOOS,
ROTHENBURG

GEMÜSE UND FRÜCHTE

PETER KÄPPELI, FREIAMT

KELLER FRÜCHTE & GEMÜSE, SINS

FISCHE UND KRUSTENTIERE

BIANCHI AG, ZUFIKON

TIEFKÜHLPRODUKTE

VERMO TIEFKÜHL POOL AG, LUZERN

OLIVENÖLE, BALSAMICO

GUIDO FUSTER, MEGGEN

KARI LUGINBÜHL, KRIENS UND PIZZO

EIER

HANS UND MONIKA ZIEGLER, EIGENTHAL

HERKUNFTSLÄNDER:

FISCH

GEBEIZTER LACHS / NORWEGEN
FORELLEN / SCHWEIZ
ZANDER / HOLLAND
JAKOBSMUSCHELN / PAZIFIK FAO61
LACHSFILET / NORDOSTATLANTIK FAO27
SEEZUNGE / VIETNAM AK

FLEISCH

RINDSFLEISCH / SCHWEIZ, USA, IRLAND
SCHWEINEFLEISCH / SCHWEIZ
KALBFLEISCH / SCHWEIZ
POULET / SCHWEIZ
FOHLEN / CANADA
PARMASCHINKEN / ITALIEN
TROCKENFLEISCH / SCHWEIZ

FRÜCHTE UND GEMÜSE

VORWIEGEND SCHWEIZ
(ZITRUSFRÜCHTE, ITALIEN, SPANIEN)

LIEBER GAST

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

BEI UNS VERKAUFTEES AUSLÄNDISCHES FLEISCH KANN MIT ANTIBIOTIKA, HORMONEN ODER ANDEREN LEISTUNGSFÖRDERN BEHANDELT WORDEN SEIN.

IHRE GASTGEBER