

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN

*GERNE BEGRÜSSEN WIR SIE IN UNSEREM NEU GEBAUTEN HAUS.
GÖNNEN SIE SICH EIN PAAR UNBESCHWERTE STUNDEN, UMRÄHMT VOM NAHEGELEGENEN
WALD, DER HERGISWALDKIRCHE UND DEM LUZERNER HAUSBERG PILATUS.*

*WAS GIBT ES SCHÖNERES ALS ESSEN UND TRINKEN. UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT HAT
GROSSARTIGE GERICHTE FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT. VON FISCH ZU FLEISCH, BIS HIN ZU
VEGETARISCHEN GERICHTEN. WIR LEGEN WERT AUF FRISCHPRODUKTE UND PRODUKTE AUS DER
REGION.*

*DER PANORAMA-SAAL MIT EINER RUNDUMSICHT IN DIE BERGE UND HINUNTER INS TAL, IST EIN
WAHRES BIJOU. EIN EINMALIGER RAUM MIT BODEN AUS KIRSCHBAUMHOLZ UND EINER
KASSETTENDECKE AUS REINER HANDGEWOBENER SEIDE, GIBT IHREM FEST EINE GEBÜHRENDE
UMGEBUNG. PLANEN SIE EINE HOCHZEIT, EIN FIRMENESSEN ODER EIN FAMILIENFEST, DANN
EIGNET SICH DIESER RAUM HERVORRAGEND.*

*WIR VERFÜGEN ÜBER 5 HOTELZIMMER MIT INSGESAMT 12 BETTEN. IDEAL FÜR EIN
VERLÄNGERTES WOCHENENDE ODER EINEN ABSTECHER IN DIE NAHERHOLUNGSZONE DES
EIGENTHAL. ENTFLIEHEN SIE AUS DEM ALLTAG UND ENTSPANNEN SIE SICH.*

*WIR HOFFEN SIE FÜHLEN SICH WOHL BEI UNS. SOLLTEN SIE TROTZDEM MIT UNSERER
DIENSTLEISTUNG NICHT ZUFRIEDEN SEIN, SO LASSEN SIE ES UNS BITTE WISSEN. WIR NEHMEN
ÄNDERUNGS- ODER VERBESSERUNGSVORSCHLÄGE SEHR GERNE ENTGEGEN.*

IHRE GASTGEBER

THOMAS HÄFLIGER, NADJA SCHAUBER, ERICH PETERER

WINTERMENÜ
AB ZWEI PERSONEN

WINTERZAUBERSALAT
AN DATTEL-MANDARINENDRESSING



RASSIGES RINDSFILETGULASCH STROGANOFF
IM REISRING



GLÜHWEIN CAMELCHÖPFLI
MIT KIRSCHENKOMPOTT



PRO PERSON FR. 59.50

inklusive 7.7% MwSt.

SUPPEN

EIERSCHWÄMMLISUPPE FR. 12.00
MIT SEINEM TATAR

ROTE CURRYSUPPE «SCHARF» FR. 14.00
MIT ANANASSPIESS

WEISSWEIN-SAFRAN-SUPPE FR. 16.00
MIT CREVETTEN

VORSPEISEN

SECHS SCHNECKEN FR. 15.50
VOM BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG
MIT KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN

GEBEIZTER LACHS NACH HAUREZEPT FR. 21.50
AUF PARFÜMIERTER GURKE

ENTENLEBERTERRINE FR. 27.50
MIT EINER TRILOGIE VON RANDEN
UND HAUSGEMACHTES ROSMARIN-MEERSALZ-FOCACCIA

WINTERZAUBERSALAT FR. 15.50
MIT DATTEL-MANDARINENDRESSING

FLEISCHGERICHTE

EVOLENER JUNGRINDRAGOUT UND GEBRATENE NIERLI MIT PERLZWIEBELN UND PEPERONI AUF EIERSCHWÄMMLI-TEIGTASCHE	FR. 34.50
KALBSTEAK MIT HASELNUSSKRUSTE UND BLAUES SELLERIE-KARTOFFELPÜREE	FR. 43.00
LAMMFÄCHER AUF MINZE-ORANGEN COUS COUS MIT RATATOUILLENOCKEN UND AUBERGINENBLATT	FR. 41.00
CORDONBLEU AM KNOCHEN GEFÜLLT MIT BÜNDNER BERGKÄSE DAZU UR-FRITES	FR. 38.50
RINDSFILET ROSSINI MIT GÄNSELEBER UND TRÜFFELSAUCE DAZU KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	FR. 62.00
KALBSLEBERLI AN BUTTER UND ZWIEBELN MIT GOLDBRAUNER RÖSTI	FR. 33.50

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN AB ZWEI PERSONEN

FLAMBIERTES RINDSFILET AM TISCH ZUBEREITET AN FEINER WHISKY-SAUCE MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	PRO PERSON	FR. 59.00
CHÂTEAU BRIAND IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT BEILAGEN NACH WAHL	PRO PERSON	FR. 65.00

FISCHE UND KRUSTENTIERE

FORELLENFILET HERGISWALD ÜBERBACKEN MIT PILZEN UND KRÄUTERBUTTER TROCKENREIS UND SPINAT	FR. 37.50
GANZE FORELLE VOM SCHWARZENBERG MIT GOLDENER BUTTER SALZKARTOFFELN UND SPINAT	FR. 33.50
FELCHENSTREIFEN AUF SAFRAN-KRÄUTERSAUCE MIT KARTOFFEL-THYMIANSUFFLEE	FR. 32.50
GEBRATENE WOLFSBARSCHFILETS AUF FENCHELGEMÜSE MIT KIRSCHTOMATEN UND KRÄUTERPÜREE	FR. 35.50
KRUSTENTIER-TRIOLOGIE AUS DEM OFEN BÄRENKREBS, JAKOBSMUSCHELN UND CREVETTEN AN CALABRESISCHEM OLIVENÖL MIT KNOBLAUCH, PEPERONI UND KARTOFFELN	FR. 39.50

VEGETARISCHE GERICHTE

QUINOATÄTSCHLI AUF FENCHEL-MINZESALAT MIT KURKUMADIPP	FR. 31.50
RISOTTO MIT WINTERGEMÜSE DAZU ARANCINI IM PARMESANKÖRBLI	FR. 29.50

UNSERE LIEFERANTEN:

FLEISCHWAREN

UELIHOF, EBIKON
METZGEREI KELLER, KRIENS
METZGEREI GABRIEL, WOLFENSCHIESSEN

KÄSE

ALP HINTISBERG, FAMILIE HAAS, LÜTSCHENTHAL

PRODUKTE VOM BAUERNHOF

BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG
FAMILIE BÜHLER (FORELLEN UND SCHNECKEN)

BAUERNHOF ASCHWANDEN, SEELISBERG
FAMILIE ANJA UND PIRMIN ASCHWANDEN

GEMÜSE UND FRÜCHTE

PETER KÄPELI, FREIAMT
KELLER FRÜCHTE & GEMÜSE, SINS

TEIGWAREN

FIDIRULLA, ENTLEBUCHER PASTA

FISCHE UND KRUSTENTIERE

SEINET AG, LUZERN

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
KRUSTENTIERE / PAZIFIK
FORELLEN / SCHWEIZ
FELCHEN / SCHWEIZ
WOLFSBARSCH / NIEDERLANDE

FLEISCH

RINDSFLEISCH / SCHWEIZ, USA, IRLAND
SCHWEINEFLEISCH / SCHWEIZ
KALBFLEISCH / SCHWEIZ
ENTEN- UND GÄNSELEBER / BELGIEN
LAMM / AUSTRALIEN

LIEBER GAST

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

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

IHRE GASTGEBER