

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN IM HOTEL GASTHAUS HERGISWALD

SCHÖN, DASS SIE DEN WEG ZU UNS IN DAS HOTEL GASTHAUS HERGISWALD AUF SICH GENOMMEN HABEN.

WIR HEISSEN SIE DESHALB HERZLICH WILLKOMMEN.

GÖNNEN SIE SICH EIN PAAR UNBESCHWERTE STUNDEN, UMRAHMT 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.

IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN.

MIT BESTEN GRÜSSEN

IHRE GASTGEBER

THOMAS HÄFLIGER, NADJA SCHAUBER, ERICH PETERER

IN EIGENER SACHE:

UNSERE STÜHLE SIND SEHR UNGEEIGNET UM JACKEN DARÜBER ZU LEGEN. SOLLTEN SIE DENNOCH IHRE JACKE ODER MANTEL NICHT AN DER GARDEROBE AUFHÄNGEN WOLLEN, LEHNEN WIR JEDGLICHE HAFTUNG FÜR FLECKEN ODER ANDERE SCHÄDEN, DIE DARAUS ENTSTEHEN KÖNNEN, AB.

KALTE VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE FR. 21.50
RANDENVARIATION

HAUSGERÄUCHERTE FISCHVARIATION FR. 24.50
FENCHELSALAT / ORANGEN / NÜSSE

ENTENLEBERMOUSSE «KATALANISCHE ART» FR. 25.50
BRIOCHE / APFELCHUTNEY

WINTERBLATTSALAT FR. 16.50
GERÖSTETE KERNE / MANDARINEN / QUITTENDRESSING

SALATBLUME «HERGISWALD» FR. 15.50
DIVERSE GEMISCHTE SALATE

NÜSSLISALAT FR. 16.50
RANDENEI / KNUSPERSTANGE / AVOCADO

UNSERE SALATSAUCEN:

FRANZÖSISCHE-, ITALIENISCHE-, QUITTEN-
ODER ZWEIFARBIGE PEPERONISAUCE (RASSIG)

SUPPEN

TOPINAMBUR CRÈMESUPPE FR. 16.50
GEBEIZTE ENTENBRUST / PREISELBEEREN

KAROTTEN- INGWERSUPPE MIT VANILLE FR. 16.50
COQUILLE SAINT JAQUES (JAKOBSMUSCHEL)

KRÄUTERSCHAUMSUPPE FR. 15.50
KURKUMA GRISSINI

VEGETARISCHE GERICHTE

FALAFEL FR. 33.00
INDISCHES GEMÜSE- KICHERERBSEN- CURRY

GEFÜLLTE ROSMARINBIRNE FR. 33.00
ÜBERBACKEN MIT JERSEY BLUE (BLAUSCHIMMELKÄSE)
UND WEISSWEINRISOTTO

FISCHGERICHTE

GANZE FORELLE VOM BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG FR. 36.50
SALZKARTOFFELN / SPINAT / GOLDBRAUNE BUTTER
(GANZE FORELLE FILETIERT PLUS FR. 5.00)

FORELLENFILET VOM BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG FR. 41.50
ÜBERBACKEN MIT KRÄUTERBUTTER UND PILZEN / REIS / SPINAT

SCHWEIZER ALPENZANDER- FILET FR. 45.00
FENCHEL- KARTOFFELBETT / FEDERKOHLE
ZITRONENPFEFFER / BUTTER- FISCHSAUCE

JAKOBSMUSCHELN UND CREVETTES «SAFRANÉ» FR. 45.00
PEPERONI REISRING / KRABBENCHIPS

GANZER FISCH IM OFEN GEGART TAGESPREIS
(JE NACH FANG, FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER)
DÖRRTOMATEN / OLIVEN / BRATKARTOFFELN

FLEISCH

GESCHMORTE KALBSKOPFBÄGGLI WALDPILZPOLENTA / PASTINAKENSTÄBCHEN	FR. 36.00
SCHWEINSCORDONBLEU AM KNOCHEN UR-FRITES / GEMÜSE	FR. 39.50
RINDSFILETGULASCH STROGANOFF REISRING	FR. 43.00
IBERICO SCHWEINSFILET AN BALSAMICOSAUCE DÖRRFRÜCHTE / RISOTTO	FR. 39.50
KALBSLEBERLI GOLDBRAUNE RÖSTI	FR. 36.50

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

AM TISCH FLAMBIERT

RINDSFILET «HERGISWALD» WHISKYSAUCE / KARTOFFELGRATIN / GEMÜSE	FR. 62.00 P/P
CHÂTEAU BRIAND / IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT KARTOFFELGRATIN / GEMÜSE / SAUCE BÉARNAISE	FR. 68.00 P/P
IRISCHES LAMMCARRÉ / IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT THYMIAN- ROSMARINBUTTER RATATOUILLE / BRATKARTOFFELN	FR. 61.00 P/P

UNSERE LIEFERANTEN:

FLEISCHWAREN

METZGEREI KELLER, KRIENS

METZGEREI GABRIEL, WOLFENSCHIESSEN

PRODUKTE VOM BAUERNHOF

BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG
FAMILIE BÜHLER (FORELLEN)

BAUERNHOF ASCHWANDEN, SEELISBERG
FAMILIE ANJA UND PIRMIN ASCHWANDEN

GEMÜSE UND FRÜCHTE

KELLER FRÜCHTE & GEMÜSE, SINS

FISCHE UND KRUSTENTIERE

BIANCHI AG, ZUFIKON

MARTIN WASER, BECKENRIED

TIEFKÜHLPRODUKTE

VERMO TIEFKÜHL POOL AG, LUZERN

EMMI AG, LUZERN

OLIVENÖLE, BALSAMICO

GUIDO FUSTER, MEGGEN

KARI LUGINBÜHL, KRIENS UND PIZZO

EIER

HANS UND MONIKA ZIEGLER, EIGENTHAL

HERKUNFTSLÄNDER:

FISCH

FORELLEN / SCHWARZENBERG, SCHWEIZ
ZANDER & HECHT / SCHWEIZ
LACHS / SKANDINAVIEN, NORWEGEN
CREVETTEN / VIETNAM
JAKOBSMUSCHELN / PAZIFIK

FLEISCH

RINDFLEISCH / SCHWEIZ, USA, IRLAND
IBERICO SCHWEIN / SPANIEN
SCHWEIN / SCHWEIZ
KALBFLEISCH / SCHWEIZ
LAMM / IRLAND

GEFLÜGEL

ENTE / FRANKREICH

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

IHRE GASTGEBER