

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN IM GASTHAUS HERGISWALD

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

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN.

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.

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 HAFTUNG FÜR FLECKEN ODER ANDERE SCHÄDEN, DIE DARAUS ENTSTEHEN KÖNNEN, AB.

VORSPEISEN

TOMATENSALAT TRICOLORE FR. 16.50
BASILIKUM

PEPERONATA SALAT FR. 23.50
BURRATA

SALATBLUME «HERGISWALD» FR. 15.50
DIVERSE GEMISCHTE SALATE

MANGO-AVOCADOKRANZ UND WARMER ZIEGENKÄSE FR. 22.50
MELISSEVINAIGRETTE

UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN:

CRANBERRY-HONIGDRESSING «LAVEY LES BAINS»

FRANZÖSISCHES DRESSING

ITALIENISCHES DRESSING

MELISSEVINAIGRETTE

SUPPEN

TOMATENESSENZ FR. 17.50

GERÄUCHERTER GOTTHARDZANDER / ROTER TOMATENKAVIAR

KALTE PEPERONISUPPE FR. 16.50

DÖRRFRÜCHTECHUTNEY / SESAM- UND BASILIKUM CHIPS

HUMMERSUPPE FR. 21.50

BÄRENKREBSSPIESS

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

IM BACKOFEN GEGARTE HIRSETOMATEN FR. 31.00

RASSIGER AVOCADO- SAUCENSPIEGEL

SUSHI- CORNET MIT PAPAYA UND MANGO

VEGANE AUBERGINE MIT AROMATISCHEN GEWÜRZEN FR. 34.00

«GESCHMACKSEXPLSION PUR»

KNOBLAUCH, KORIANDER, KURKUMA UND GELBES TOFU- CURRY

CRUNCHY HIRSECHIPS

BLUMENKOHLVARIATION MIT PIKANTEM MISO FR. 33.00

KOKOS- RISOTTO

FISCHGERICHTE

GANZE FORELLE VOM BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG FR. 37.50
SALZKARTOFFELN / SPINAT / GOLDBRAUNE BUTTER
(GANZE FORELLE FILETIERT PLUS FR. 5.00)

FORELLENFILET VOM BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG FR. 42.50
ÜBERBACKEN MIT KRÄUTERBUTTER UND PILZEN
REIS / SPINAT

GANZER FISCH AUS DEM OFEN FR. 45.00
DÖRRTOMATEN / KNOBLAUCH / OLIVEN / BRATKARTOFFELN

GOTTHARDZANDER FR. 47.00
SAFRANISIERTE WEISSWEINSAUCE / SPINATRISOTTO

FELCHENFILET VOM ZUGERSEE FR. 39.50
DILL- KRÄUTERSAUCE / REIS

FLEISCH

ARROSTINO «TROIS FILET» KALBS-, SCHWEINS- UND RINDSFILET RISOTTO / PORTWEINJUS / KRÄUTERKRUSTE / HAUSBUTTER	FR. 62.00
KALBSFILET AN KIRSCHSALSA BLUMENKOHLPÜREE / SAFRAN- KARTOFFELGNOCCHI	FR. 45.00
KALBSKOTELETTE IM OLIVENÖL GEGART DÖRRTOMATEN / KNOBLAUCH / PEPPERONI MEDITERRANE OFENKARTOFFELN	FR. 49.50
RINDSFILETGULASCH «STROGANOFF» REISRING	FR. 43.00
RINDSENTRECÔTE «COMTÉ DU CHÂTEAU» SCHNECKEN / LAUCH / ROSA PFEFFERSAUCE KROKETTEN	FR. 43.00
SCHWEINSCORDONBLEU AM KNOCHEN UR- FRITES / GEMÜSE	FR. 39.50
SCHWEINSFILET AN ZITRONENSAUCE BUTTERNUEDELN / GEMÜSE	FR. 39.50
MAISPOULARDENBRUST «KNUSPERKRUSTE» POLENTA / MAISGEMÜSE	FR. 35.00
KALBSLEBERLI GOLDBRAUNE RÖSTI	FR. 34.50

UNSERE LIEFERANTEN:

FLEISCHWAREN

METZGEREI KELLER, KRIENS
METZGEREI FRISCHKOPF, BALLWIL
METZGEREI TANNER, HENAU

PRODUKTE VOM BAUERNHOF

BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG
FAMILIE BÜHLER (FORELLEN)
BAUERNHOF ASCHWANDEN, SEELISBERG
FAMILIE ANJA UND PIRMIN ASCHWANDEN
BIOHOF AMSLER, DENSBÜREN
FAMILIE AMSLER-NÄPFLIN

GEMÜSE UND FRÜCHTE

KELLER FRÜCHTE & GEMÜSE, SINS

FISCHE UND KRUSTENTIERE

BIANCHI AG, ZUFIKON
MARTIN WASER, BECKENRIED
BASIS 57, ERSTFELD

TIEFKÜHLPRODUKTE

VERMO TIEFKÜHL POOL AG, LUZERN
EMMI AG, LUZERN

OLIVENÖLE, BALSAMICO

GUIDO FUSTER, MEGGEN
KARI LUGINBÜHL, KRIENS UND PIZZO (ITALIEN)

EIER

HANS UND MONIKA ZIEGLER, EIGENTHAL

HERKUNFTSLÄNDER:

FISCH / MEERESFRÜCHTE

FORELLEN / SCHWARZENBERG
FELCHEN / ZUGERSEE
ZANDER / BASIS 57, ERSTFELD
BÄRENKREBS / PAZIFIK

FLEISCH

RINDFLEISCH / SCHWEIZ, USA, IRLAND
SCHWEIN / SCHWEIZ
KALBFLEISCH / SCHWEIZ

GEFLÜGEL

MAISPOULARDE / 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 VERARBEITETES, AUSLÄNDISCHES FLEISCH KANN MIT ANTIBIOTIKA, HORMONEN ODER ANDEREN
LEISTUNGSFÖRDERN BEHANDELT WORDEN SEIN.

IHRE GASTGEBER