

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

VORSPEISEN

RINDSCARPACCIO KALABRISCHES OLIVENÖL / PARMESAN-FLOCKEN/ RUCOLA	FR. 25.50
THUNFISCHTATAR SHIITAKE-INGWERSALAT / RIESENCREVETTE / ZITRONENGRAS	FR. 27.50
SPARGELCOCKTAIL BÄRLAUCH-CROSTINI	FR. 24.50
FRÜHLINGSSALAT SPARGELN / RADIESLI / LÖWENZAHN / SALATSAUCE NACH WAHL	FR. 17.50
SALATBLUME «HERGISWALD» DIVERSE GEMISCHTE SALATE / SALATSAUCE NACH WAHL (FRENCH-, ITALIENNE-, BÄRLAUCH-, FEIGEN-HONIG DRESSING)	FR. 16.50

SUPPEN

HUMMERSUPPE FR. 19.50
COGNAC / CREVETTES IM PANKOMEHL

SPARGELSUPPE FR. 16.50
BÄRLAUCHRAHM

KRESSESUPPE FR. 16.50
ARANCINI

VEGETARISCHE- / VEGANE GERICHTE

 PANIERTE TOFUWÜRFEL IM TORTILLACHIPS-MANTEL FR. 33.00
ROTE LINSEN / FRÜHLINGSSPINAT

 RANDEN COUS-COUS FR. 35.00
PISTAZIEN-SPARGELN

 ASIA PASTA FR. 35.00
SHIITAKE / INGWER / ZITRONENGRAS
SWEET AND SOUR-SAUCE / FALAFEL-SPIESS

« KLASSIKER »

SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE FR. 39.00

PORTION ROHSCHINKEN ALS ERGÄNZUNG FR. 7.50

FISCHGERICHTE

GANZE FORELLE VOM BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG SALZKARTOFFELN / SPINAT / GOLDBRAUNE BUTTER (GANZE FORELLE FILETIERT PLUS FR. 6.00)	FR. 38.50
CREVETTES PROVENÇALE TOMATENWÜRFEL / WILDREISRING / CREVETTENCHIPS	FR. 49.50
GANZE SEEZUNGE IN BUTTER GEBRATEN HERGISWALD GEMÜSE <i>ZUR AUSWAHL: REIS ODER SALZKARTOFFELN</i>	FR. 52.50
GERÄUCHERTER SAIBLING IM DAMPF GEGART BRATKARTOFFELN / SCHNITTLAUCHSAUCE	FR. 45.50
FORELLENKNUSPERLI MIT KRÄUTER-MAYONNAISE SALZKARTOFFELN / SPINAT	FR. 29.50

FLEISCH

LAMMSPIESS FR. 39.00
SPARGELRISOTTO

ENTENBRUST-FÄCHER FR. 39.00
SHIITAKE / LAUCH / SWEET AND SOUR-SAUCE / JASMIN-REIS / PAPADAM

RINDSFILETWÜRFEL AN MORCHELSAUCE FR. 46.50
SPARGELN / PEPERONISTREIFEN / TAGLIATELLE / GEMÜSE

SCHWEINSFILET MIT APFEL-MEERRETTICH-KRUSTE FR. 42.00
SPECKCHIPS / KARTOFFELPUFFER / RÜEBLI-GEMÜSE

KALBSLEBERLI IN BUTTER UND ZWIEBELN GEBRATEN FR. 37.00
KNUSPRIGE RÖSTI

SCHWEINS-CORDONBLEU AM KNOCHEN FR. 42.00
UR-FRITES / GEMÜSE

« FRÜHLINGSHIT »

KALBSSTEAK-FÄCHER MIT KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN FR. 47.00
KROKETTEN / SPARGELN

UNSERE HAUSPEZIALITÄT AB 2 PERSONEN FR. 65.00
FLAMBIERTES RINDSFILET
WHISKY SAUCE / KARTOFFELGRATIN / GEMÜSE

UNSERE LIEFERANTEN:

FLEISCHWAREN

METZGEREI FRISCHKOPF, BALLWIL

METZGEREI KELLER, KRIENS

PRODUKTE VOM BAUERNHOF

BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG
FAMILIE BÜHLER (FORELLEN)

GEMÜSE UND FRÜCHTE

KELLER FRÜCHTE & GEMÜSE, SINS

FISCHE UND KRUSTENTIERE

BIANCHI AG, ZUFIKON

TIEFKÜHLPRODUKTE

PISTOR AG, ROTHENBURG

EMMI AG, LUZERN

VERMO AG, INWIL

OLIVENÖL

KARI LUGINBÜHL, KRIENS UND PIZZO

EIER

HANS UND MONIKA ZIEGLER, EIGENTHAL

HERKUNFTSLÄNDER:

FISCH / MEERESFRÜCHTE

FORELLEN / SCHWEIZ, EIGENTHAL
SAIBLING / SCHWEIZ
THUNFISCH / ATLANTIK
SEEZUNGE / ATLANTIK
CREVETTEN / ZUCHT (V/VN502)
BÄRENKREBSE / PAZIFIK

FLEISCH

RINDFLEISCH / SCHWEIZ, USA, IRLAND
SCHWEIN / SCHWEIZ
KALBFLEISCH / SCHWEIZ, NEUSEELAND
ROHSCHINKEN / SCHWEIZ, ITALIEN
LAMM / FRANKREICH

GEFLÜGEL

ENTE / FRANKREICH

BROTWAREN

ALLE UNSERE BROT- UND BACKWAREN STAMMEN AUS DER
SCHWEIZ, MIT AUSNAHME DERJENIGEN, DIE EXPLIZIT ANDERS
GEKENNZEICHNET SIND.
GIPFELI RUSTICO / LIECHTENSTEIN
PAPADAM / INDIEN

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