

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 DAR AUS ENTSTEHEN KÖNNEN, AB.

FRÜHLINGS-SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

FRÜHLINGSBLATTSALAT
SCHLÜSSELBLUMEN / HONIG-DRESSING

FR. 16.50

SPARGELCOCKTAIL
CHERRY-TOMATEN / ROHSCHINKENROSE / BÄRLAUCH-DRESSING

FR. 24.50

“S’OSTERNÄSCHTLI»
JUNGER SPINAT / FRÜHLINGSZWIEBELN / RADIESLI / SCOTCH-EGG

FR. 24.50

TOMATEN-SPARGELSALAT
RUCOLA / PARMESAN-SORBET

FR. 17.50

SALATBLUME «HERGISWALD»
DIVERSE GEMISCHTE SALATE / SALATSAUCE NACH WAHL
(FRENCH-, ITALIENNE-, BÄRLAUCH-, HONIG-DRESSING)

FR. 16.50

SUPPEN

SPARGELCRÈMESUPPE FR. 16.50
BLÄTTERTEIGKRAPPEN / RICOTTA / ROSMARIN

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE FR. 16.50
BÄRLAUCHÖL / GERÖSTETE MANDELBLÄTTCHEN

DUETT VOM HUMMER FR. 25.50
HUMMERSUPPE / HUMMERCOCKTAIL

BEIM VERZEHR VON «NUR» EINER VORSPEISE / SUPPE VERRECHNEN FR. 5.00
WIR FÜR DAS GEDECK PRO PERSON

SPARGEL-KREATIONEN

	VORSPEISE / HAUPTGANG
SPARGEL-RAVIOLI	FR. 16.50 / FR. 35.00
SPARGEL-SPINAT-RAGOUT / PARMESANSPLITTER	
SPARGELRISOTTO MIT BÄRLAUCH	FR. 22.00 / FR. 32.00
PARMESANSPLITTER / CHERRY-TOMATEN / FRÜHLINGSZWIEBELN	
HAUSGEMACHTE SPARGEL-FRÜHLINGSROLLE	FR. 18.50 / FR. 36.00
PIKANTER BÄRLAUCH-DIPP	
SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE	FR. 25.00 / FR. 35.00
NEUE KARTOFFELN	
ERGÄNZT MIT EINER PORTION ROHSCHINKEN	FR. 7.50
KALBSSTEAK MIT SPARGELN UND TRÜFFELBRIE ÜBERBACKEN	FR. 45.00
BÄRLAUCH-NÜDELI	
* LAMMFRIKASSEE MIT CURRY	FR. 39.00
SPARGELN / MANDEL-KARTOFFELKUGELN	
POULETBRUST GEGRILLT «TEUFEL'S ART»	FR. 39.00
SPARGEL-BÄRLAUCH-RISOTTO	
* LACHSFILET POCHIERT MIT BÄRLAUCH-HOLLANDAISE	FR. 37.00
ARTISCHOCKEN / SPARGELN / SPINAT / CHERRY-TOMATEN / FRÜHLINGSZWIEBELN	
NEUE KARTOFFELN	

* VON DIESEN GERICHTEN KANN EINE KLEINE PORTION BESTELLT WERDEN.

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

- * VEGANES PULLED-FILET MIT KOKOS-CURRY-SAUCE (RASSIG) FR. 32.00
EDAMAME / ARTISCHOCKEN / SPARGELN
- * VEGANE DINKEL TACOS «MEXICAINE» FR. 32.00
GEFÜLLT MIT AVOCADO / MAIS / PEPERONI / CHILI / BELEAF-CRÈME-FRAICHE
- * GEMÜSE IM TEMPURA-MANTEL FR. 33.00
BASMATI-REIS / SWEET-CHILI SAUCE / SESAMKNUSPER / LIMETTEN-MAYONNAISE
- MALUNS FR. 29.50
APFELMUS / BÜNDNER BERGKÄSE

UNSER FISCHANGEBOT

- GANZE GEBRATENE FORELLE VOM BAUERNHOF LANGERLEN FR. 39.50
GOLDBRAUNE BUTTER / REIS / SPINAT
(FILETIERT PLUS FR. 6.00)
- FORELLENFILETS ÜBERBACKEN MIT BÄRLAUCHBUTTER FR. 45.50
MIT RAHMSPINAT GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN-BÖDELI / SALZKARTOFFELN
- FISCH-PÄCKLI MIT KOKOSSAUCE FR. 47.50
GEFÜLLT MIT EDAMAME / KARTOFFELN / SPINAT DAZU PARFUMREIS
- MEERESFRÜCHTE-GRATIN (JAKOBSMUSCHELN / HUMMER / MEERESFISCH) FR. 47.50
SAFRAN-KARTOFFELSTOCK

* VON DIESEN GERICHTEN KANN EINE KLEINE PORTION BESTELLT WERDEN.

FLEISCHIGE HAUPTSPEISEN

* KALBSLEBERLI IN BUTTER UND ZWIEBELN GEBRATEN KNUSPRIGE RÖSTI	FR.	37.00
LAMM-ENTRECÔTE GEFÜLLT MIT BASILIKUM UND NÜSSEN KRÄUTER-JUS / NEUE KARTOFFELN	FR.	42.00
* IBERICO SCHWEINSFILET MIT PORTWEINJUS KIRSCHEN-RAGOUT / FRITTIERTE SCHWARZWURZELN / WEISSWEIN-RISOTTO	FR.	42.00
MAISPOULARDENBRUST MIT SCHWARZEM TRÜFFEL BÄRLAUCHBUTTER / BIRNENKARTOFFELN	FR.	39.00
SCHWEINS-CORDONBLEU AM KNOCHEN UR-FRITES / GEMÜSE	FR.	42.50
GESCHMORTE KALBSHAXE «OSSOBUCO» WEISSWEIN-RISOTTO	FR.	37.00
* RINDSFILETGULASCH "STROGANOFF" (RASSIG) REISRING	FR.	46.50
ZUSÄTZLICHES GEMÜSE ZU DEN GERICHTEN	PRO PORTION PLUS	FR. 6.00

* VON DIESEN GERICHTEN KANN EINE KLEINE PORTION BESTELLT WERDEN.

AB 2 PERSONEN SERVIERT IN ZWEI GÄNGEN

CHÂTEAU BRIAND MIT SAUCE BÉARNAISE	P.P	FR.	75.00
IM 1. GANG SERVIERT MIT GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN			
IM 2. GANG SERVIERT MIT GEMÜSE UND STÄRKEBEILAGE NACH WAHL (WEISSWEIN-RISOTTO, KARTOFFELGRATIN, UR-FRITES, SALZKARTOFFELN, REIS, NEUE KARTOFFELN)			

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

JAKOBSMUSCHELN / PAZIFIK
FORELLEN / SCHWEIZ- EIGENTHAL
HUMMER / PAZIFIK
LACHS / NORWEGEN

FLEISCH

RINDFLEISCH / SCHWEIZ, USA, IRLAND
SCHWEINEFLEISCH / SCHWEIZ
KALBFLEISCH / SCHWEIZ
IBERICO SCHWEIN / SPANIEN
MAISPOULARDE / FRANKREICH
POULET / FRANKREICH
ROHSCHINKEN / SCHWEIZ, ITALIEN
LAMM / FRANKREICH

FRÜCHTE UND GEMÜSE

VORWIEGEND SCHWEIZ
(ZITRUSFRÜCHTE, ITALIEN, SPANIEN)

BROTWAREN

ALLE UNSERE BROT- UND BACKWAREN STAMMEN AUS
DER SCHWEIZ, MIT AUSNAHME DERJENIGEN, DIE
EXPLIZIT ANDERS GEKENNZEICHNET SIND.
GIPFELI RUSTICO / LIECHTENSTEIN
FRÜHLINGSROLLEN-TEIG / THAILAND
DINKEL TACOS / SPANIEN
TEMPURA TEIG / THAILAND

LIEBER GAST

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

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

IHRE GASTGEBER