

## **DIE WINTERTAGE SIND VOLL IM GANGE UND WIR FREUEN UNS AUF SIE**

DIE WINTERTAGE KEHREN INS LAND EIN. GENIESSEN SIE UNSERE KULINARISCHEN LECKERBISSEN IN ATEMBERAUBENDER ATMOSPHERE.

DAS GANZE HERGISWALD-TEAM FREUT SICH SIE ZU VERWÖHNEN.  
SCHÖN, DASS SIE DEN WEG ZU UNS INS 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.

BESTE GRÜSSE

IHRE GASTGEBER

THOMAS HÄFLIGER, ERICH PETERER UND DAS GANZE HERGISWALD-TEAM

### ***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.*

## WINTERLICHE SPEZIALITÄTEN

### VORSPEISEN

ENTENLEBER TERRINE FR. 25.50  
MIT QUITTEN / TROPEA ZWIEBELN CONFIT  
HAUSGEMACHTES BRIOCHE

6 SCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN FR. 19.50  
MIT HAUSBROT-STREIFEN

WINTERBLATTSALAT IM BRICKTEIG-KÖRBLI FR. 19.50  
MIT GRANATAPFEL / GERÖSTETEM SESAM / SALATSAUCE NACH WAHL

VARIATION VON DER RANDE FR. 22.50  
MIT ZIEGENKÄSE-PRALINEN

TATAR TRIO «US DE REGION» FR. 25.50  
AUS RIND / PILZ / FORELLE UND WACHTELEI

SALATBLUME «HERGISWALD» FR. 16.50  
DIVERSE GEMISCHTE SALATE / SALATSAUCE NACH WAHL

#### **SALATSAUCEN ZUR AUSWAHL:**

FRENCH-, ITALIENNE-, HONIG-CHILI [SEHR SCHARF], GRANATAPFEL-DRESSING

## SUPPEN

SAFRANSÜPPLI  
MIT EGLI FILET EINLAGE

FR. 19.50

CURRYSUPPE (RASSIG)  
MIT BANANENGLACÉ

FR. 16.50

KRÄUTERSUPPE  
MIT RAUHLACHS / BLÄTTERTEIGSTANGE

FR. 19.50

GEMÜSE MINISTRONE «VEGAN»

FR. 15.50

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

FR. 5.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

\* SÜSSKARTOFFEL-KRANZ «VEGAN»  
MIT ASIATISCHER GEMÜSEVARIATION, AN LEICHTER CHILISAUCE

FR. 32.50

\* GEMÜSE STROGANOFF «VEGAN»  
MIT COUSCOUS

FR. 29.50

FLADEN BROT  
MIT MAROKKANISCHEM LINSEN-CURRY

FR. 29.50

\* VON DIESEN GERICHTEN KANN EINE KLEINE PORTION BESTELLT WERDEN.

## UNSER FISCHANGEBOT

GANZE GEBRATENE FORELLE VOM BAUERNHOF LANGERLEN FR. 39.50  
GOLDBRAUNE BUTTER  
SALZKARTOFFELN / SPINAT  
(FILETIERT PLUS FR. 6.00)

FORELLENFILETS VOM BAUERNHOF LANGERLEN FR. 45.50  
ÜBERBACKEN MIT PILZEN UND KRÄUTERBUTTER  
REIS / SPINAT

\* MEERESFRÜCHTE PASTETLI FR. 47.50  
AUS FISCH / MUSCHELN / CREVETTEN  
MIT WILDREIS / MEERBOHNEN

SAIBLING AN KRÄUTERSAUCE FR. 45.50  
MIT ZITRONEN-LAUCH-KARTOFFELN

SCAMPI RAVIOLINI FR. 49.50  
MIT THAI-BASILIKUM, THAI-CURRY RICOTTA  
DAZU RIESENCREVETTENSPIESS

\* VON DIESEN GERICHTEN KANN EINE KLEINE PORTION BESTELLT WERDEN.

## FLEISCHIGE HAUPTSPEISEN

\* KALBSLEBERLI IN BUTTER UND ZWIEBELN GEBRATEN  
KNUSPRIGE RÖSTI

FR. 37.50

OSSOBUCO  
MIT TESSINER-RISOTTO

FR. 39.50

SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL AN PORTWEINJUS  
MIT NUDELN

FR. 37.50

\* KALBSFLEISCH PASTETLI  
MIT KROKETTEN

FR. 35.50

SCHWEINS-CORDONBLEU AM KNOCHEN  
UR-FRITES / GEMÜSE

FR. 42.50

KALBS PLÄTZLI «BEAU-SITE»  
MIT TRÜFFELNÜDELI AUS DEM KÄSELAIB

FR. 49.50

\* 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.

### UNSERE HAUSSPEZIALITÄT (AB 2 PERSONEN)

AM TISCH FLAMBIERTES RINDSFILET  
AN WHISKY SAUCE / KARTOFFELGRATIN / GEMÜSE

PRO PERSON

FR. 67.00

## 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 (IT)**

### EIER

HÜHNEREIER:

**HANS UND MONIKA ZIEGLER, EIGENTHAL**

WACHTELEIER:

**LISA GEHRIG & ELLA HESS, OBERNAU**

## HERKUNFTSLÄNDER:

### FISCH

**MEERFISCH, JAKOBSMUSCHELN:** PAZIFIK

**FORELLEN:** SCHWEIZ, EIGENTHAL

**SAIBLING:** HOLLAND

**RAUHLACHS:** NORWEGEN

### FLEISCH

**RINDFLEISCH:** SCHWEIZ, USA, IRLAND

**SCHWEINEFLEISCH:** SCHWEIZ

**KALBFLEISCH:** SCHWEIZ

**SCHNECKEN:** FRANKREICH

**ENTENLEBER:** FRANKREICH

### FRÜCHTE UND GEMÜSE

VORWIEGEND SCHWEIZ

(ZITRUSFRÜCHTE: ITALIEN, SPANIEN)

### APFELKÜCHLEIN

ITALIEN

ALLE UNSERE **BROT-** UND **BACKWAREN** STAMMEN AUS DER SCHWEIZ, MIT AUSNAHME DIEJENIGEN, DIE EXPLIZIT ANDERS GEKENNZEICHNET SIND.

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