



VORSPEISE

Wintersalat Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons		CHF	17
Markbein gebacken mit Kräuter Knoblauch Marinade, Toastbrot und Salatbouquet		CHF	20
Gefüllte Creperolle mit Kräuterfrischkäse mit Kräutersalat	«V»	CHF	18
Die Klassiker			
grüner Salat	«V»	CHF	11
gemischter Salat	«V»	CHF	12

SUPPE

Karotten Ingwer Suppe	«V»	CHF	10
Randen Kokos Suppe Kokospähne		CHF	12
Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs		CHF	8



HAUPTGANG

«Suure Mocke» klassisch serviert mit Speck, Silberzwiebeln und Croûtons		CHF	34
Poulet Piccata mit Tomatensauce		CHF	38
Cordon Bleu Rolle vom Kräuterschwein gefüllt mit Schlachtkäse und Schinken		CHF	35
Entlebucher Rindsfilet mit Trüffel Jus		CHF	48
Lammracks mit Portwein Jus überbacken, mit Kräuterkruste		CHF	42
«Ämmeberg» Forelle aus Schüpfheim gebraten mit Kräuterrahmsauce		CHF	36
Ravioli Piemontese an Käserahmsauce gefüllt mit Kartoffeln, Schnittlauch, Rahm Zwiebeln und Frischkäse	« V »	CHF	33
Röstipastetli gefüllt mit Pilzragout	« V »	CHF	32

Beilagen

Was darf es sein? Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage zu jedem Hauptgang
Kartoffelpüree mit oder ohne Trüffel | Hirsottokrokettten | Tagliatelle | Pommes Frites | Wildreis

Buntes Marktgemüse wird zu jedem Hauptgang serviert.

Wie wo was

Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Fisch: CH | Rind: CH | Poulet CH | Lamm CH | Schwein CH



DESSERT

Café Sûrprise Kaffee oder Espresso serviert mit einem süssen Begleiter	CHF	6
Zimt Parfait mit warmen Rotweibirnen	CHF	13
Brönnti Crème ganz klassisch, wie zu Grossmutter's Zeiten	CHF	9
Eigentli han ich gnueg - danke Überraschung aus der Patisserie für «de Gluscht»	CHF	8
Hausgemachter Apfel Strudel mit lauwarmer Vanillesauce	CHF	12
Eiskaffee «à la Kurhaus» mit Kirsch	CHF	10.5 CHF 13.5

CRÊPES SUZETTE

am Tisch flambiert ab 2 Personen (nur abends) mit Vanilleglace	CHF	18 p. P.
---	-----	----------