



---

## VORSPEISE

---

|                                                                        |       |     |    |
|------------------------------------------------------------------------|-------|-----|----|
| Grüner Salat                                                           |       | CHF | 9  |
| Gemischter Salat                                                       |       | CHF | 10 |
| Herbstsalat<br>mit Wildschwein-Schinken, Datteln und Preiselbeeren     |       | CHF | 16 |
| Hokkaido Kürbis Carpaccio<br>mit Trauben, Baumnüssen und Preiselbeeren | « V » | CHF | 18 |
| Karamellisierter Schafskäse mit Honig<br>Selleriesalat und Baumnüsse   | « V » | CHF | 19 |

---

## SUPPE

---

|                                               |       |     |    |
|-----------------------------------------------|-------|-----|----|
| Kürbiscremesuppe<br>mit Kürbis-Öl und Kernen  | « V » | CHF | 11 |
| Selleriesuppe<br>mit Croutons                 | « V » | CHF | 10 |
| Tagessuppe<br>nach Empfehlung des Küchenchefs |       | CHF | 7  |



---

## HAUPTGANG

---

|                                                                                                                      |       |     |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|----|
| Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites oder Salat<br>Panade aus der Hausmischung mit «Starch wie de Wicki Käse» |       | CHF | 27 |
| Kastanien Ravioli<br>im Haselnuss Teig, gefüllt mit Frischkäse, Mandeln und Erbsen                                   | « V » | CHF | 27 |
| Herbst Teller<br>alle Wildbeilagen auf einem Teller vereint an einer Preiselbeer-Rahm-Sauce und Spätzli              | « V » | CHF | 29 |
| Cordon Bleu Rolle vom Kräuterschwein<br>gefüllt mit Schlachtkäse und Schinken                                        |       | CHF | 35 |
| Kurhaus Sandwich Rehschnitzeli im Ciabatta Brot<br>mit Duxelles, Preiselbeerkonfitüre, Rotkraut und Salat            |       | CHF | 35 |
| «Ämmeberg» Forelle aus Schüpfheim mit Salzkartoffeln<br>mit Rahmsauerkraut und Portwein Jus                          |       | CHF | 38 |
| Rehgeschnetzeltes<br>mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer Apfel                  |       | CHF | 40 |
| Hirsch Entrecote<br>mit Wildrahmsauce Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer Apfel                    |       | CHF | 42 |
| Entlebucher Rindsfilet an Portwein Jus<br>mit Steinpilz Gnocchi und Marktgemüse                                      |       | CHF | 48 |

**Darf es eine andere Beilage sein? Suchen Sie die gewünschte aus.**

Beilagen

Spätzli | Kürbis Pappardelle | Pommes Frites | Buntes Marktgemüse



---

## DESSERT

---

|                                                                       |     |      |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Café Sûrprise                                                         | CHF | 6.5  |
| Kaffee oder Espresso serviert mit einem süssen Begleiter              |     |      |
| Brönnti Crème                                                         | CHF | 9    |
| ganz klassisch, wie zu Grossmutters Zeiten                            |     |      |
| Eigentli han ich gnueg - danke                                        | CHF | 8    |
| Überraschung aus der Patisserie für «de Gluscht»                      |     |      |
| Eiskaffee «à la Kurhaus»                                              | CHF | 10.5 |
| mit Kirsch                                                            | CHF | 13.5 |
| Fotzelschnitte / Armer Ritter                                         | CHF | 10   |
| Brot in Milch und Eier gewendet, gebraten und in Zimtzucker gewendet. |     |      |
| Herbstklassiker                                                       |     |      |
| Vermicelles mit Rahm                                                  | CHF | 10   |
| Vermicelles mit Meringue und Rahm                                     | CHF | 12   |
| Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm & Meringue                         | CHF | 14   |

Bitte Fragen Sie nach unsere separaten Coupe Karte

## CRÊPES SUZETTE

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

### Wie wo was

Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Fisch: CH | Schwein: CH | Kalb: CH | Rind: CH Poulet CH Wild AU Wildschwein AU