

Cordonbleu-Festival

Schweins-Cordonbleu „Morgenstern“

Mit frischen Bananen, Mozzarella und Curry gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites



Fr. 32.–

Schweins-Cordonbleu „Schwyz“

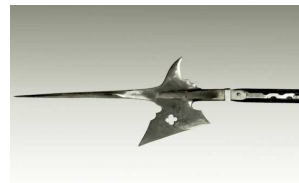
Mit Muotathaler Rinderheu, Frischkäse und Oliven gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites



Fr. 34.–

Kalbs-Cordonbleu „Murten“

Mit Rohschinken, Greyerzer und Birnen gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites



Fr. 41.50

Kalbs-Cordonbleu „Morgarten“

Mit geräuchertem Speck, Spinat und Bergkäse gefüllt
Gemüse und Pommes Frites



Fr. 41.50

Schweins-Cordonbleu „Schlacht“

Das Original mit Vorderschinken und Raclettekäse gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites



Fr. 32.–

Schweins-Cordonbleu „Marignano“

Mit Rohschinken und Gorgonzola gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites



Fr. 34.–

Schweins-Cordonbleu „Nidwalden“

Gefüllt mit Chorizosalami und Fürwehr-Brie (Chili)
Marktgemüse und Pommes Frites



Fr. 34.–

Vorspeisen & Salate

Grüner Blattsalat		Fr. 9.–
Gemischter Salat		Fr. 12.–
Rauchlachsrollchen garniert mit Toast und Butter	als Vorspeise	Fr. 18.–
	als Hauptgang	Fr. 26.50
Geräucherte Balchenfilets aus dem Sempachersee	als Vorspeise	Fr. 18.–
Von der Fischerei Hofer, Oberkirch	als Hauptgang	Fr. 26.50
Beefsteak-Tatar mit Toast und Butter	als Vorspeise	Fr. 21.–
Mild bis feurig, nach Ihren Wünschen zubereitet	als Hauptgang	Fr. 32.50
Weitere Tatar-Variationen finden Sie in unserer Speis & Trank Karte		
Fischknusperli (Pangasius) mit Sauce Tartare	als Vorspeise	Fr. 12.–
	als Hauptgang	Fr. 21.–

Suppen

Bouillon mit Ei	Fr. 7.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 7.50
Bouillon mit Gemüsegewürfeli	Fr. 7.50
Frische Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 10.–

Bei Vorspeisen die als Hauptgang serviert werden, berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 4.–

Fleischgerichte

Pouletbruststreifen „Casimir“

Fr. 27.50

an rassisiger Currysauce mit Früchten garniert,
serviert im Trockenreis-Ring

Rottaler Kalbgeschnetzeltes

Fr. 35.–

An Pilzrahmauce serviert mit knuspriger Rösti

Rinds-Entrecôte „Pilatus“

Habsburger-Portion (140g) Fr. 37.–

An Sauce Café de Paris, Gemüse und Pommes Frites

Eidgenossen Portion (200g) Fr. 42.–

Tranchiertes Rinds-Filet

Habsburger-Portion (140g) Fr. 42.–

an Sauce Bernaise, Gemüse und Kartoffelkroketten

Eidgenossen Portion (200g) Fr. 49.–

„Saltimbocca“ vom Entlebucher Damhirsch

Fr. 46.–

grilliert mit Rohschinken und Salbei

serviert auf Weissweinsrisotto, dazu servieren wir Marktgemüse

Damhirschfleisch von Peter Felder, Neuhus-Hirschpark auf der Rengg in der Biosphäre Entlebuch

Winter-Spiess



Hellebarden-Spiess mit Sempacher Strauss

Habsburger-Portion (140g) Fr. 35.50

Zarte Straussen-Médailles mit Dörripflaumen im Speckmantel

Eidgenossen-Portion (200g) Fr. 42.50

serviert mit Weissweinsrisotto und Marktgemüse

Straussenfleisch von der Straussenfarm Sempachersee auf dem Hof Stockmatt in Sempach

Fischgerichte

Fischknusperli (Pangasius)

Fr. 27.–

dazu servieren wir Ihnen Trockenreis oder Salzkartoffeln

Marktgemüse und Sauce Tartare

Sempacher Balchenfilets „Luzerner-Art“

Fr. 34.–

in Butter gebraten mit Tomatenwürfeli, Kapern und Champignon

dazu servieren wir Ihnen Trockenreis oder Salzkartoffeln und Marktgemüse

Vegetarisches

Gemüse-Teller mit Röstitaschen

Fr. 24.50

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse

Gemüse-Teller mit Frühlingsrollen

Fr. 24.50

serviert mit Sweet-Chilisauce

Bananen-Curry mit Früchten garniert, im Reising

Fr. 22.50

Grilladen & Wellness-Teller

Rinds-Filet	Fr. 38.—
Rinds-Entrecôte	Fr. 29.50
Sempacher Straussen-Médailles	Fr. 38.—
Entlebucher Damhirsch-Médailles	Fr. 38.—
Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter	Fr. 26.—
Schweinssteak	Fr. 19.—
Pouletbrüstli	Fr. 21.—
Fischknusperli (Pangasius) mit hausgemachter Sauce Tartare	Fr. 19.—

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen, falls nicht anders vermerkt, unsere beliebte Kräuterbutter.

Als Wellnesssteller mit reichhaltigem Salat garniert +Fr. 8.—

Mit Bearnaise Fr. 3.—, mit Pilzrahmsauce Fr. 3.—

Dazu Pommes Frites, Pommes Croquettes, Nudeln oder Reis Fr. 5.—

Dazu reichhaltige Gemüse garnitur Fr. 6.—

Währschafes

Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	Fr. 20.—
Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	Fr. 20.—
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 26.—
Schweinschnitzel, Pilzrahmsauce und Nudeln und Gemüse	Fr. 26.—

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch aus der Schweiz

Kalbfleisch aus der Schweiz

Rindfleisch aus Südamerika¹

Pouletfleisch aus der Schweiz

Balchenfilets aus dem Sempachersee

Frischlachs, Rauchlachs und Zander aus Binnengewässer, Norwegen

Pangasius aus Vietnam¹

Black-Tiger Crevetten aus Vietnam¹

¹ Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und / oder mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl.Mwst