



**VERKLEINERTE
SPEISEKARTE
MENU
RÉDUIT**

VORSPEISEN

ENTRÉES

Nüsslisalat im Körbli

an unserem Hausdressing

garniert mit hausgemachtem Kürbis-Chutney, einem Schangnauer Wachtelei,
Speck und gerösteten Brotwürfeli



Panierde salade de mâche

à la vinaigrette maison

garnie de chutney de potiron maison, d'œufs de caille de Schangnau,
de bacon et de croûtons

CHF 16.50

Mit Entlebucher Gin und Randen gebeiztes Lachsfilet

serviert auf einem Friséesalat und Orangenfilets

dazu reichen wir eine Ingwer-Limetten-Mayonnaise und Schwarzbrotchips
laktosefrei

Filet de saumon mariné au gin de l'Entlebuch et à la betterave rouge

sur une salade de frisée et filets d'orange

accompagné d'une mayonnaise au gingembre et au citron vert et de chips de pain noir
sans lactose

CHF 22.50

Cremiges Maronisüppchen

verfeinert mit rotem Portwein

dazu reichen wir karamellierte Maroni und einen Mandelschaum

glutenfrei, laktosefrei, vegan

Soupe de marrons

affinée avec du porto rouge

accompagné de marrons caramélisés et d'une mousse d'amandes

sans gluten, sans lactose, végan

CHF 15.–

HAUPTGÄNGE

PLAT PRINCIPAL

Rosa gegarter Hirschrücken
unter einer würzigen Lebkuchenkruste
an einem Portweinjus
dazu reichen wir bunte Händöpfubitzli, Rosenkohl und ein Kürbispüree
garniert mit Marbacher Holunderbeeren
Auf Anfrage glutenfrei möglich.

Carré de cerf cuit rosé
en croûte de pain d'épices
et jus au porto
accompagné d'émincer de pommes de terre colorées,
de choux de Bruxelles et d'une purée de potiron
garni de baies de sureau de Marbach
Possibilité de repas sans gluten sur demande.

CHF 45.–

Saftig gebratene Maispouardenbrust
an einer weissen Sauce mit Balsamico und Schangnauer Honig
dazu reichen wir gebackene Polentakugeln
und ein Peperoni-Rote Zwiebel-Ragout



Poitrine de poularde de maïs rôtie
avec une sauce blanche au miel de Schangnau et au vinaigre balsamique
accompagnée de boules de polenta frites,
d'un ragoût de poivrons et d'oignons rouges



CHF 39.50

Sautiertes Filet vom Zander

an einer Pilz-Beurre Blanc
dazu reichen wir ein cremiges Emmentaler Dinkelrisotto
verfeinert mit Kemmeriboden Bergkäse
und geschmorten Lauch

Filet de sandre sauté

au Beurre Blanc et champignons
accompagné d'un risotto d'épeautre crémeux à l'emmental
agrémenté de fromage montagnard Kemmeriboden
et poireaux braisés

CHF 43.–

VEGETARISCH VÉGÉTARIEN

Hausgemachte Quarkpizokel
in einer leichten Rahmsauce
serviert mit Pilzen, Kürbiswürfeln und Jungzwiebeln
garniert mit gerösteten Haselnüssen
vegetarisch

Pizokel au fromage blanc fait maison
dans une sauce à la crème légère
servies avec des champignons, des dés de courge et des jeunes oignons
garni de noisettes grillées
végétarien

CHF 37.–

Randengnocchi-Pfanne
serviert mit glasierten Mini-Randen-Spalten,
frischem Spinat und eingelegten Kumquats
garniert mit gerösteten Pekannüssen
vegan, laktosefrei

Poêlée de gnocchis de betteraves
servie avec des mini-rondelles de betteraves rouges glacées,
épinards frais et kumquats marinés
garni de noix de pécan grillées

CHF 38.–