

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHGERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweibirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetzelt mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweibirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHGERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50

Herbstspezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen	Fr. 8.50
Entlebucher Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00
Herbstsalat Mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing	Fr. 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Entlebucher Steinpilzen „à la crème“	Fr. 14.00

VEGETARISCHER GERICHTE

Herbst - Teller	Fr. 24.00
Spaghetti an Steinpilz-Carbonara	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto	Fr. 25.00

Wildspezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr. 31.00
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
Wildgeschnetztes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
Hirsch--Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweinsbirne dazu Weisswein- Risotto	Fr. 38.00
Hirsch--Filet „Casalinga“ Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50