

# Winterzauber

## Zum Starten

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	10
Wintersalat   Feigen   Mandarinen   Lebkuchen Croutons	11
Wildachs geräuchert in Finsterwald Randen Carpaccio   Feigensenf	18
Rindstartar mild   würzig   scharf Toast   Butter	19
Vorspeise Trilogie Prosecco Suppe   Hauslachs   Geräuchertes Hirsch Carpaccio	19
Prosecco Schaumsuppe Entlebucher Hirschsalami   Biosphären Blüten	10

## Vegetarische Hauptgerichte

Einheimische Steinpilzravioli   Saisongemüse   Sbrinz	24
Fünf Korn Linsen Burger   Kräuterquark   Millefeuille   Wintergemüse	24

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

## Hauptgerichte

Rindstartar mild   würzig   scharf Toast   Butter	31
Filet «Stroganoff» Paprika Cognagsauce   Wintergemüse   Williamskroketten	
Rindsfiletwürfel	42
Schweinefilet	32
Entlebucher Lammragout Kräuterrahmsauce   Gemüse   Nüdeli	29
Rindsfilet «Bahnhöfli» Sauce Béarnaise   Wintergemüse   Pommes frites	48
Fischplatte mit einheimischem Forellenfilet und Zander Safranlauch   Wintergemüse	37

## Festtagsüberraschung

Ab zwei Personen   pro Person	37
-------------------------------	----

Schweinefilet «Gourmet» (in zwei Gängen serviert)  
Mit Banane gefüllt | Sherry Rahmsauce | Wintergemüse  
Nüdeli | Williamskroketten

# Adventsmenu

Wildlachs geräuchert in Finsterwald  
Mariniert mit Orange | Randen Carpaccio | Dillfeigensenf

Prosecco Schaumsuppe | Hirschsalami | Entlebucher Blüten

Schweinefilet «Stroganoff» | Paprika Cognacsauce  
Williamskroketten | Wintergemüse

Schokoladen Brownie | Tonkabohnen Rahmglace | Winterfrüchte  
oder  
Spezialitätenkäse aus der Region

Ganzes Menu	66
Ohne Lachs	52
Ohne Suppe	58

# Vegetarisches Adventsmenu

Randen Carpaccio | Wintersalat

Prosecco Schaumsuppe | Fünf Körner Falafel | Entlebucher Blüten

Entlebucher Steinpilzravioli | Wintergemüse | Sbrinz

Schokoladen Brownie | Tonkabohnen Rahmglace | Winterfrüchte  
oder  
Spezialitätenkäse aus der Region

Ganzes Menu	52
Ohne Randen	42
Ohne Suppe	42

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

# Huusmenu

Bunter Wintersalat  
Hirschtrockenfleisch | Entlebucher Feta

Bäggli zart geschmoren vom Kräuterschwein  
Barolojus | Williamskroketten | Wintergemüse

Ananas an Honigsauce | Hausgemachte Vanilleglace  
oder  
Käse aus der Region

Ganzes Menu  
Menu Teller

40  
28

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

# Bahnhöfli Klassiker

## Zum Starten

Suppe vom Tag Täglich frisch zubereitet	7
Bouillon mit Ei oder Eierflädli	7
Bunter Blattsalat Dressing Französisch oder Italienisch	9
Gemischter Salat Dressing Französisch oder Italienisch	10
Salat mit warmen Fischknusperli Buntbarsch   Tartarsauce	14

## Vegetarische Hauptgerichte

Bahnhöfli-Käseschnitte   Spiegelei Mosigen Bärkäse	18
Saisonaler Gemüseteller   Kroketten	21
Rösti-Ravioli mit Käsefüllung Tomatensauce   Saisongemüse	25

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

## Hauptgerichte

Bahnhöfli Fischknusperli Buntbarsch   Salatbouquet   Tartarsauce	24
Pikante Riesenkrevetten Chili   Knoblauch   Honig   Gemüse   Reis	39
Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites   Salat	19
Rahmschnitzel vom heimischen Schwein Frische Gemüse   Biosphäre-Nudeln	27
Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter   Marktgemüse   Pommes frites	29
Entrecôte Fächer vom Weide-Rind Kräuterbutter   Saisongemüse   Pommes frites	39
FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ Schweins Cordon bleu   Pommes frites (ohne Gemüse)	28
Kalbschnitzel „Cordon bleu“ Pommes frites   Marktgemüse	38

Alternative Beilagen: Pommes frites | Williams Krokette | Fidirulla Nudeln  
Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

## **Fitness-Teller mit frischem gemischtem Salat und**

Grilliertes Schweinsschnitzel	24
Grilliertes Schweinssteak	27
Grilliertes Kalbsschnitzel	30
Grillierte Schweizer Pouletbrust	25
Bahnhöfli Fischknusperli   Buntbarsch   Tartarsauce	26

## Deklarationen

Wir legen grossen Wert auf naturbelassene und wenn immer möglich regionale Produkte sowie auf deren schonende Zubereitung. So sind Frische und Natürlichkeit garantiert. Das Ergebnis ist eine unvergleichlich feine und raffinierte Küche, die Genuss und Gesundheit vereint. Frische Gewürzkräuter sind die Krönung jedes Rezeptes. Sie dienen nicht nur zum Würzen, sondern sind auch ein natürliches Heilmittel. So besinnen wir uns wieder auf das Wissen und die Tradition der Kräuter.

Milch | Milchprodukte: Käsermeister der Region Entlebuch  
Schwein | Rind | Kalb | Poulet: Dorfmetzgerei Felder und Giger  
Lamm: Dorfmetzgerei Felder und Giger, Seinet Luzern,  
Gemüse | Kartoffeln: Ab Hof im Entlebuch | Mundo Rothenburg  
Fische | Krustentiere: Schumacher Urs | Marxen Sepp | Seinet | Mühletal  
Brot | Backwaren: Kreiselbeck Wolhusen | Bäckerei Lötscher Marbach

Die Natur liegt uns am Herzen daher verwenden wir 100% ungebleichtes Altpapier  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer