

Frühlingsgefühle

Zum Starten

Grüner Jungsalat Ricotta Bärlauchknödel Alpkäse von Engenlauenen	13
Hausgebeizter Lachs, geräuchert im Finsterwald Spargel Linsen Dillfeigensenf	18
Spargelcrèmesuppe Entlebucher Rohschinken Crissini	11

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachtes Seitan Spargeln Linsen Bärlauch Hollandaise	26
Urkorn Risotto Dinkel Spargeln Bärlauch Alpkäse von Engenlauenen	23

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

Hauptgerichte

Entlebucher Tafelspitz Goldene Kartoffeln Spargel Gemüse Vinaigrette	26
Kräuterschwein Bratwurst gibt es nur im Bahnhöfli Spargeln Goldene Frühkartoffeln	26
Rückensteak vom Entlebucher Weide-Kalb Spargeln Goldene Frühkartoffeln Béarnaise	41
Entlebucher Lammragout an Kräuterrahmsauce Saisongemüse Kartoffelgnocchi	31
Entlebucher Forellenfilet Bärlauch Hollandaise Butterreis Spargeln Frühlingskräuter	36

Ab zwei Personen

In zwei Gänge serviert

Filet vom Schwein «Gourmet» Entlebucher Schwein Banane Marktgemüse Goldene Frühkartoffeln	38
Entrecôte «Châteaubriant» Weide-Rind Saisongemüse Goldene Frühkartoffeln Béarnaise	49

Alternative Beilagen: Pommes frites | Williams Krokette | Fidirulla Nudeln
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Huus Menu

Grüner Jungsalat
Ricotta Bärlauchknödel | Engelaunenen Alpkäse

Filet und Bratwüstli vom Kräuterschwein
Spargeln | Marktgemüse | Goldene Frühkartoffeln | Béarnaise

Hausgemachtes Tiramisu
oder
Käse aus der Region

Ganzes Menu	40
Menu Teller	29

Vegetarisches Menu

Grüner Jungsalat
Ricotta Bärlauchknödel | Engelaunenen Alpkäse

Hausgemachtes Seitan
Spargeln | Linsen | Bärlauch Hollandaise

Tiramisu
oder
Käse aus der Region

Ganzes Menu	38
Menu Teller	26

Frühlings Menu

Unser Hausgebeizter Lachs, geräuchert im Finsterwald
Spargel | Linsen | Dillfeigensenf

Spargelcrèmesuppe
Entlebucher Rohschinken

Rückensteak vom Entlebucher Weide-Kalb
Spargeln | Goldene Frühkartoffeln | Béarnaise

Dessert Trilogie Bahnhöfli
oder
Käse aus der Region

Ganzes Menu 73

Alternative Beilagen: Pommes frites | Williams Krokette | Fidirulla Nudeln
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

Hausgemachte Frühlingrollen Bunter Blattsalat Süsse Chilisauce	20
Saisonaler Gemüseteller Krokette	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
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Fitness-Teller mit frischem gemischtem Salat und

Schweins Cordon bleu	29
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