

Bärlauch und Morcheln

Wie unterschiedlich der Frühling doch daherkommen kann.

Neben Bärlauch sind Morcheln die klassischen kulinarischen Frühlingsboten. Der Bärlauch scheint seinen Knoblauchduft buchstäblich aus der Sprühdose zu verströmen. Und da ist andererseits die Morchel, die in aller Stille und Bescheidenheit aus dem Boden kriecht und keinerlei Lockstoff von sich gibt. Frisch geerntet, enthält der Hohlpilz Giftstoffe. Durch Kochen oder Trocknen wird aus ihm eine Delikatesse der Sonderklasse.

Anders als die meisten Speisepilze, die gegen den Sommer zu spriessen beginnen und dann vor allem die Herbstküche prägen und bereichern, ist die Morchel zeitig im Frühjahr bereit. Bereits kurz nach der Schneeschmelze drängen an windgeschützten und sonnigen Stellen die ersten Fruchtkörper ans Licht. In höheren Lagen kann die Morchelsaison dann bis in den Sommer hinein dauern.



Bärlauch gehört zu den kräftigen Bärenpflanzen. Der Bär war bei unseren Vorfahren ein Seelentier, ähnlich den Krafttieren bei den Indianern. Diese Seelentiere verkörperten sich in bestimmten Pflanzen und übertrugen so ihre Kraft auf diese. Bärlauch ist eine solche Frühlingspflanze mit Bärenstärke, daher fressen Bären viel vom Bärlauch, um nach dem langen Winterschlaf wieder zu Kräften zu kommen. Und so schenkt er auch uns seine Kraft, wenn wir ihn im Frühjahr ernten und verzehren.

Als Heilpflanze fördert Bärlauch nicht nur die Verdauung, sondern verhindert auch Arteriosklerose und senkt den Blutdruck und kann somit sogar Herzinfarkt und Schlaganfall vorbeugen. Dadurch ist der Bärlauch das reinste Labsal gegen Zivilisationskrankheiten.

Zum Starten

Bärlauchcremesuppe Rauchlachs geräuchert im Finsterwald	11
Fidirulla Nüdeli mit Morcheln Bärlauchpesto	15
Pochiertes Landei Bunter Frühlings Blattsalat Bärlauch Hollandaise	14
Bunter Blattsalat Dressing Französisch oder Italienisch	9
Gemischter Salat Dressing Französisch oder Italienisch	10
Unser Hausgebeizter Lachs geräuchert im Finsterwald Frühlings Blattsalat Dillfeigensenf	18

Vegetarische Hauptgerichte

Fidirulla Nüdeli mit Morcheln Bärlauchpesto	24
Bärlauch Kräuter Omelette Blattspinat Saisongemüse Frühkartoffeln	26

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

Hauptgerichte

Frühlings Cordon bleu Entlebucher Schwein Bärlauch Bergkäse Frühlingsgemüse Pommes frites	32
Rückensteak vom Entlebucher Weide-Kalb Morchelrahmsauce Frühlingsgemüse Goldene Frühkartoffeln	41
Entlebucher Forellenfilet Bärlauch Hollandaise Frühlingsgemüse Goldene Frühkartoffeln	36
Bahnhöflis Kalbsläberli Frühlingskräuter Bärlauch Frühlingsgemüse Goldene Frühkartoffeln «Es git solangs het»	32

Ab zwei Personen

In zwei Gänge serviert

Entrecôte «Châteaubriant» Weide-Rind Bärlauch Hollandaise Frühlingsgemüse Goldene Frühkartoffeln	49
--	----

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

Frühlings Menü

Pro Person

73

Unser Hausgebeizter Lachs | geräuchert im Finsterwald
Frühlings Blattsalate | Dillfeigensenf

Bärlauchcremesuppe

Rückensteak vom Entlebucher Weide-Kalb
Frühlingsgemüse | Goldene Frühkartoffeln | Bärlauch Hollandaise

Dessert Trilogie Bahnhöfli
oder
Käse aus der Region

Vegetarisches Menü

Pro Person

39

Fidirulla Nüdeli mit Morcheln
Bärlauchpesto

Bärlauch Kräuter Omelette
Blattspinat | Saisongemüse | Frühkartoffeln

Dessert Trilogie Bahnhöfli
oder
Käse aus der Region

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

Huusmenu

Bunter Frühlings Blattsalat
Kernen

Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein
Grossvaters Kräuterbutter | Saisongemüse | Pommes frites

Bahnhöflis Eiskaffee mit Kirsch
oder
Käse aus der Region

Ganzes Menu	40
Menu Teller	29

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 Bergkäse aus Mosigen	18
Saisonaler Gemüseteller Krokette	21
Hausgemachte Frühlingsrolle Bunter Blattsalat Süsse Chilisaucce	20

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 Gemüse Reis	39
Paniertes Schweineschnitzel Salat Pommes frites	19
Rahmschnitzel vom heimischen Schwein Frisches Gemüse Biosphäre-Nudeln	27
Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter Saisongemüse 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“ Saisongemüse Pommes frites	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

Schweins Cordon bleu	29
Grilliertem Schweinsschnitzel	24
Grilliertem Schweinssteak	27
Grilliertem Kalbsschnitzel	30
Grillierter 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
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