

Winterzauber

Zum Starten

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	10
Wintersalat Feigen Mandarinen Lebkuchen Croutons	11
Wildlachs 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	
Crêpe mit Pilzfüllung Wintergemüse	24
Rassiges Curry von Hülsenfrüchten Wintergemüse Reis	26

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 31
Toast | Butter

Filet «Stroganoff»
Paprika Cognagsauce | Wintergemüse | Williams-Kroketten 42
Rindsfiletwürfel 32
Schweinefilet

Entlebucher Lammragout 29
Kräuterrahmsauce | Gemüse | Nüdeli

Rindsfilet «Bahnhöfli» 48
Sauce Béarnaise | Wintergemüse | Pommes frites

Fisch Duo mit Kräuterschaumsauce 37
Wintergemüse | Reis

Festtagsgenuss

Ab zwei Personen | pro Person 37

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

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

Adventsmenu

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

Prosecco Schaumsuppe | Hirschsalami | Entlebucher Blüten

Schweinefilet «Stroganoff» | Paprika Cognacsauce
Williams-Kroketten | 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

Crêpe mit Pilzfüllung | Wintergemüse

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 | Williams-Kroketten | Wintergemüse

Ananas an Honigsauce | Hausgemachte Vanilleglace
oder
Käse aus der Region

Ganzes Menu
Menu Teller

40
28

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 Bergkäse	18
Saisonaler Gemüseteller Kroketten	21
Rösti-Ravioli mit Käsefüllung Tomatensauce Saisongemüse	25

Hauptgerichte

Bahnhöfli Fischknusperli 24
Buntbarsch | Salatbouquet | Tartarsauce

Pikante Riesenkrevetten 39
Chili | Knoblauch | Honig | Gemüse | Reis

Paniertes Schweineschnitzel 19
Pommes frites | Salat

Rahmschnitzel vom heimischen Schwein 27
Frische Gemüse | Biosphäre-Nudeln

Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein 29
Grossvaters Kräuterbutter | Marktgemüse | Pommes frites

Entrecôte Fächer vom Weide-Rind 39
Kräuterbutter | Saisongemüse | Pommes frites

FC Entlebuch „Sponsoren-Teller“ 28
Schweins Cordon bleu | Pommes frites
(ohne Gemüse)

Kalbschnitzel „Cordon bleu“ 38
Pommes frites | Marktgemüse

Alternative Beilagen: Pommes frites | Williams Krokette | Fidirulla Nudeln

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