

Wild und wilde Sachen

Zum Starten

Waldmeistersalat Warme Pilze Speck	14
Nüsslersalat gehacktes Ei	12
Hirsch Bresaola vom einheimischem Rothirsch Kürbissenf Salatbouquet Nüsse	17
Bio-Kürbis Ravioli Rosenkohl Kastanien	16
Kürbiscappuccino Amaretto Baumnusssalami	10
Steinpilzschaumsuppe Hirsch Bresaola	12

Vegetarische Hauptgerichte

Spätzli hausgemacht Pilzrahmsauce	18
Waldandacht Herbstgemüse Spätzli hausgemacht Steinpilzgnocchi Pilzragout	28
Bio-Kürbis Ravioli Rosenkohl Kastanien	25

Reh | Hirsch: Aus Heimischer Jagd, von Jägern aus Entlebuch

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

Hauptgerichte

Reh oder Rothirschpfeffer je nach Jagderfolg Herbstallerlei Spätzli hausgemacht	31
Wildgeschnetztes „Zwetschgenlisi“ Herbstgarnituren Spätzli hausgemacht	35
Rehschnitzel „Wis dä Chef gärn het“ Herbstgemüse Spätzli hausgemacht	39
„Waidmanns-Gruss“ Rehschnitzel und Hirsch Entrecôte Herbstgarnituren Spätzli	42
Rehrückenfilet „Bahnhöfli“ Herbstgarnituren Spätzli hausgemacht	46
„Rendez vous im Wald“ Reh Hirsch Pfeffer Saltinbocca Wildbratwüstli Herbstgarnituren Spätzli hausgemacht Steinpilzgnocchi	48

Reh | Hirsch: Aus Heimischer Jagd, von Jägern aus Entlebuch

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

Herbst Menu

Kürbiscappuccino | Amaretto | Baumnusssalami

Hirsch Bresaola
Kürbissenf | Salatbouquet | Nüsse

„Waidmanns Gruss“ mit Rehschnitzel und Hirschentrecôte
oder
Schweinefilet Medaillon
Wildrahmsauce | Herbstgarnitur | Spätzli hausgemacht

Bergschoggi Terrine | Sanddornsorbet | Beschwipste Zwetschge
oder
Käse aus der Region

Ganzes Menu	75
Ganzes Menu ohne Hirsch Bresaola	64

Vegetarisches Menu

Kürbiscappuccino
Amaretto | Knusperrolle

Herbstgemüse
Spätzli hausgemacht | Steinpilzgnocchi | Pilzragout

Bergschoggi Terrine | Sanddornsorbet | Beschwipste Zwetschge
oder
Käse aus der Region

Menü	42
------	----

Reh | Hirsch: Aus Heimischer Jagd, von Jägern aus Entlebuch

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

Huus Menu

Bunter Herbstsalat
Warme Waldpilze | Speck

Heimisches Schweinesteak «Calvados»
Apfelrösti | Rahmsauce | Pommes frites | Herbstgemüse

Coupe Vermicelles
oder
Käse aus der Region

Ganzes Menu	40
Menu Teller	29

Fitness-Teller mit frischem gemischtem Salat und

Schweins Cordon bleu	29
Grilliertem Schweinsschnitzel	24
Grilliertem Schweinssteak	27
Grilliertem Kalbsschnitzel	32
Grillierter Schweizer Pouletbrust	26
Bahnhöfli Fischknusperli Buntbarsch Tartarsauce	26

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	15

Vegetarische Hauptgerichte

Bahnhöfli-Käseschnitte Spiegelei Bergkäse aus der Biosphäre	18
Saisonaler Gemüseteller Kroketten	21
Hausgemachte Frühlingsrolle Bunter Blattsalat Süsse Chilisaucce	20

Hauptgerichte

Entlebucher Forelle Kräuterschaum Knoblauch Gemüse Fidirulla Nüdeli	39
Paniertes Schweineschnitzel Salat Pommes frites	20
Rahmschnitzel vom heimischen Schwein Frisches Gemüse Biosphäre-Nudeln	27
Jubiläums-Hit «120 Jahre Bahnhöfli» Pfnägi-Steak vom Entlebucher Schwein Grossvaters Kräuterbutter Marktgemüse Regio frites	29
Entrecôte 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	39

Alternative Beilagen: Pommes frites | Williams Krokette | Fidirulla Nudeln

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

Bei Fragen zu Allergien, wenden Sie sich bitte ans Service Personal