

Herzlich willkommen

**Gelungenes aus der Küche ist Kunst;
Kunst jedoch, erfordert Zeit;
dies benötigt Geduld und Geduld aufzubringen ist eine Kunst;
die Kunst des Geniessens!**

**Ein freundliches & herzliches Lachen,
kompetente Beratung, kreative Ideen,
fachgerechte Verarbeitung regionaler & hochwertiger Produkte,
Hand in Hand und eine große Portion Humor;**

Ein Besuch für alle Sinne

Unser Team

Julia Jenni, Emmanuele Colbrelli, Fränzi Meier, Andrea Mathis, Lisa Kläger,
Florian Rüedi, Liza Mustefa, Tetiana Romas, Olena Burmistrova
unsere Lernenden Rafael Omlin und Deborah Pfenniger
Raphael & Jeannine Wey-Felder mit Laura & Elina

Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Engel

Zander-Lachs Terrine

mediterran, Gurkenkresse



Morchelcrèmesuppe

Cognac, überbacken



Tagliolini

Frühlingspinat, Tomaten



Lamm Entrecôte

Kräuterkruste, dunkler Jus, Neue Bratkartoffeln, Bohnen



Abschlussprüfungsmenü Deborah & Rafael

Terrine im Trockenfleischmantel

Apfelsalat, Cranberry Salsa



Schwarze Bohnen Suppe

Ziegenkäse-Kissen



Wiener Rahmgulasch

Bärlauch Nüdeli, Frühlingsgemüse



Unser Fleisch beziehen wir, wenn möglich aus der Schweiz,
Fische aus nachhaltigen Fanggebieten mit kontrollierten Labels.

Rind und Kalb - Ob- und Nidwalden, Schwein – Luzern, Poulet – Schweiz, Lachs Bömlo - Norwegen (FAO27),
Saibling/Zander – Schweiz, Wildfang Crevetten – Indien, Jakobsmuscheln – Nordatlantik

Unsere Lieferanten

Spichtig Eier Sachseln, Bäbi Eier Kerns, Molkerei Schnider Giswil, Safra Luzern, Beck Berwert Stalden,
Edelpilze Kerns, Hug Luzern, Metzger Gabriel AG Wolfenschiessen, Dyhrberg AG Balsthal, Rageth Comestibles Landquart,
Stephan della Torre Sachseln, Stadelmann Richi Hitzkirch, Ferren Mühlen Kleinwangen, Kornmühle Sachseln, Mundo Luzern

Preise in CHF inkl. MwSt

Vorspeisen

Frühlingsalat , Holunderblütenvinaigrette	12
Spargel-Ziegenkäse Tarte , Frühlingsalat Bouquet	18
Frühlings Tapas (3 / 6 Stück)	25/36
<i>Thunfisch Ceviche / Bärlauch-Frischkäse Krokette / Avocado Crostini</i>	
<i>Kalbsburger / Spargel Raviolini / Rote Thai Curry Suppe</i>	
Bresaolacarpaccio , Giswiler Sbrinz, Basilikumvinaigrette	19
Zander-Lachs Terrine , mediterran, Gurkenkresse	19
Spargelcrèmesuppe , Spargel-Erdbeeren Ragout	12
Morchelcrèmesuppe , Cognac, überbacken	12
Rote Thai Curry Suppe , Craved Lachs, Reispapier	12

Pasta, Vegetarisch, Vegan

	Vorspeise	Hauptgang
Gnocchi , Frühlingspinat, Tomaten	23	28
Tessiner Loto Risotto , Morcheln, Randen Glace	28	33
Ravioli , Tessiner Zander, Spargeln, Orangen	26	31
Maiskroketten , Salate		29
Curry Falafel , Spargel-Kichererbsen Ragout		29
Auberginen Schnitzel , paniert, Pommes Frites, Gemüse		29
Quinoa Burger , Kichererbsen-Bohnen Ragout		29

Klassiker & Fleisch

Kalbs Cordon bleu , Bananen, Schinken, gratiniert mit Mango Chutney, Reis	42
Obwaldner Cordon bleu , Seiler Raclettekäse, Pommes Frites, Gemüse	32
Rindsfiletmedaillon , Portweinjus, Kräuter-Kartoffelstock, Rüeblli und Frühlingsgemüse	55
Obwaldner Kalbssteak , Morchelsauce, hausgemachte Nudeln, Frühlingsgemüse	55
Kalbskopfbäggli , 32 Stunden geschmort, Kräuter-Kartoffelstock, Frühlingsgemüse	42
Kalbs Saltimbocca , Tessiner Loto Risotto, Kernser Pilze	42
Lamm Entrecôte , Kräuterkruste, dunkler Jus, Neue Bratkartoffeln, Bohnen	42
Châteaubriand , Sauce Hollandaise, Frühlingsgemüse, Beilage nach Wahl	59

ab 2 Personen

Fisch

Hallwilersee Eglifilets , Nussbutter, Kartoffel Gnocchi, Mandeln	37
Tessiner Zanderfilet , Safran-Vanille Sauce, Zander Ravioli, Rahmspinat	44
Seezungenfilet , mediterran, Neue Bratkartoffeln	52

Bodenständig

Bauernbratwurst , Zwiebelsauce ...	17
... und Pommes Frites	20
... und Rösti	24
Paniertes Schweineschnitzel , Pommes Frites, Gemüse	29
Pouletwürfeli , Rote Thai Currysauce, Thai Basilikum, Gemüse, gebratener Reis	29
Kalbskopf , Salzkartoffeln, Gemüse	25
Kutteln , Tomatensauce, Käse überbacken, Salzkartoffeln	25

Mini Desserts

Lauwarmes Schokoladenkuchlein , Vanille Glace (12 Minuten Vorfreude)	7
Toblerone Mousse , Orangenblüten Glace	7
Erdbeerencrumble , Apfel-Rum Sorbet	7
Tiramisu , Rhabarber, Kokos-Limetten Sorbet	7
Panna Cotta , Beeren Sauce, Beeren Sorbet	7
Crème brûlée , Pistazien, Caramel-Passionsfrucht Sorbet	7
3 Mini Desserts Ihrer Wahl	18
2 Mini Desserts Ihrer Wahl	12

Glace Aromen

Vanille Glace	4
Orangenblüten Glace	4
After Eight Glace	4
🌱 Apfel-Rum Sorbet	4
🌱 Kokos-Limetten Sorbet	4
🌱 Beeren Sorbet	4
🌱 Caramel-Passionsfrucht Sorbet	4
Vanille Glace (laktosefrei/glutenfrei)	4
Rahmzuschlag	1

Käse

Raphi's Trüffelbrie , geröstetes Brot	14
Regionale Hartkäse & Raphi's Trüffelbrie	14

Dessertweine

Wehrli's Symphonie , Wehrli Weinbau Küttigen	1dl	14
---	-----	-----------