Gasthaus Engel

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

Silvia Stalder, Fränzi Meier, Julia Jenni, Emmanuele Colbrelli

Angela Hess, Andrea Mathis, Lisa Kläger, Olena Burmistrova

Florian Rüedi, Colin Felder, Liza Mustefa, Tetiana Romas

unsere Lernenden Rafael Omlin und Deborah Pfenniger

Raphael & Jeannine Wey-Felder mit Laura & Elina

Herbsttapas
Carpaccio von Kernser Kräutersaitlinge mit Giswiler Sbrinz /
Wachtel-Herbstrolle / Karamellisierte Feige mit Bresaola

Süsskartoffelsuppe
Kokos-Curry-Ingwer

Rehschnitzel “Mirza”
Apfel-Calvados Sauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut
Marroni, eingelegte Melone, Kirsche

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

Wild – Schweiz, Rind und Kalb - Ob- und Nidwalden, Schwein – Luzern, Poulet – Schweiz, Zander, Hecht, Wels, Egli, Forelle, Felchen – Schweiz, Wildfang Crevetten – Bangladesch

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

Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Engel

Preise in CHF inkl. MwSt

Vorspeisen

Herbstsalat, Früchte, Kerne, Feigen, Honigvinaigrette	**12**
Pilz Carpaccio, Kernser Kräutersaitlinge, Bresaola, Giswiler Sbrinz	**21**
Wild Pastete, hausgemacht, Kräuter Saitlinge, Cumberland Sauce	**21**
Herbsttapas (3 / 6 Stück)	**19 / 35**
Kürbiscrèmesuppe / Wachtel-Herbstrolle / Wildschwein-Pulled Burger / Lauchtörtchen / Wild Trockenfleisch / Karamellisierte Feige mit Bresaola	
Kürbiscrèmesuppe, Lauchtörtchen	**12**
Steinpilzcrèmesuppe, Wachtel-Herbstrolle	**13**
Süsskartoffelsuppe, Kokos-Curry-Ingwer	**12**
Wildconsommé, Reh-Chinoise	**14**

Pasta, Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptgang
Nudeln, hausgemacht, Wirz, Kürbis, Reh	**26**	**34**
Tessiner Loto Risotto, Safran, Riesencrevetten	**26**	**34**
Ravioli, hausgemacht, Eierschwämmli, Kumquats	**19**	**27**
Pilzpastetli, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni		**29**
Indisches Butter Tofu, Glasnudeln		**29**

Bodenständig

Bauernbratwurst, Zwiebelsauce …	**17**
… und Pommes Frites	**20**
… und Rösti	**24**
Poulardenbrust, Rote Thai Currysauce, Ramen Nudeln, Thai-Gemüse	**29**
Paniertes Schweineschnitzel, Pommes Frites, Gemüse	**29**
Kalbskopf, Senfsauce, Gemüse, Salzkartoffeln	**25**
Kutteln, Tomatensauce, Käse überbacken, Salzkartoffeln	**25**

Klassiker

Kalbs Cordon bleu, Bananen, Schinken, gratiniert mit Mango Chutney, Reis **42**

Obwaldner Cordon bleu, Sbrinz, Pommes Frites, Gemüse **32**

Wiener Schnitzel, Pommes Allumettes, Preiselbeeren **42**

Hackbraten «Engel», Nudeln hausgemacht, Herbstgemüse **32**

Entrecôte, Cafe de Paris, Rotweinrisotto, Herbstgemüse **42**

Wild

Rehpfeffer «Hausart» **38**

Hirschpfeffer «Hausart» **32**

Rehschnitzel, «Mirza», Apfel-Calvados Sauce **46**

Hirsch Entrecôte, Preiselbeer Sauce **48**

Wildgeschnetzeltes, Kernser-Pilz Rahmsauce **39**

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen:

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, eingelegte Melone, Kirsche

Unser Rehfleisch stammt aus Luzerner Revierjagd

Fisch

Hallwilersee Mix vom Grill, mediterrane Art, Bratkartoffeln **43**
(Zander, Hecht, Wels, Egli, Forelle)

Felchenfilet, gebraten, Mandeln, Salbei, Rotweinrisotto **39**

Riesencrevetten «Easy Peal", Rote Thai Curry Sauce, Ramen Nudeln, Thai -Gemüse **47**

Mini Desserts

Vermicelles, Rahm	(mini / gross)	**7 / 12**
Coupe Nesselrode, Vermicelles, Meringues, Vanille Glace, Rahm	(mini / gross)	**7 / 12**
Lauwarmes Schokoladenküchlein, Joghurt Glace *(12 Minuten Vorfreude)*		**7**
Lotus Cheesecake, Trauben-Cassis Sorbet		**7**
Apfel Tarte Tatin, Vanille Glace		**7**
Tiramisu, Quitten, Feigen-Honig Glace		**7**
Affogato, Baileys, im Tassli		**7**

3 Mini Desserts Ihrer Wahl	**18**
2 Mini Desserts Ihrer Wahl	**12**

Glace Aromen

Joghurt Glace	**4**
Apfel-Caramel Sorbet	**4**
Trauben-Cassis Sorbet	**4**
Zwetschgen-Ingwer Sorbet	**4**
Feigen-Honig Glace	**4**
Popcorn Glace	**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**