



---

## VORSPEISE

---

Herbstsalat mit Wildschwein Schinken Datteln und Preiselbeeren		CHF	19
Kaninchenfilet Auf Hokkaido Kürbis Carpaccio und Thymian Jus		CHF	24
Geschmorter Butternuss Kürbis mit Apfel Chutney und Miso Mayonnaise		CHF	21
Die Klassiker			
Grüner Salat an Hausdressing	«V»	CHF	11
Gemischter Salat an Hausdressing	«V»	CHF	12

---

## SUPPE

---

Kürbiscremesuppe Mit Kürbis Öl und Kernen	«V»	CHF	10
Marroni Zwiebel Suppe		CHF	12
Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs		CHF	8



---

## HAUPTGANG

---

Rehgeschnetzeltes		CHF	42
Mit Preiselbeer Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer Apfel			
Hirsch Entrecote		CHF	44
mit Wildrahmsauce Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer Apfel			
Entlebucher Rindsfilet		CHF	48
mit Steinpilz Jus			
Seezunge Filet		CHF	48
mit Safran Schaum			
«Ämmeberg» Forelle aus Schüpheim		CHF	39
Pochiert und gefüllt mit Rauchlachs			
Morchel Ravioli	« V »	CHF	29
Mit gebratenen Morcheln und Kräutern			
Herbst Teller	« V »	CHF	27
alle Wildbeilagen auf einem Teller vereint an einer Preiselbeer-Rahm-Sauce und Spätzli			

### Beilagen

Was darf es sein? Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage

Steinpilz Polenta | Tagliatelle | Pommes Frites | Spätzli | Kürbisrisotto |

Buntes Marktgemüse wird mit jedem Fleisch- und Fischgericht serviert.

#### Wie wo was

Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Fisch: CH & FAO 27 | Schwein: CH | Poulet: CH | Rind: CH | Reh & Hirsch AT



---

## DESSERT

---

Café Sûrprise	CHF	6
Kaffee oder Espresso serviert mit einem süssen Begleiter		
Schokoladen Mousse	CHF	15
mit Grand Cru Opus Lait Schokolade mit Heumilch aus der Biosphäre Entlebuch		
Brönnti Crème	CHF	9.
ganz klassisch, wie zu Grossmutter's Zeiten		
Eigentli han ich gnueg - danke	CHF	8
Überraschung aus der Patisserie für «de Gluscht»		
Eiskaffee «à la Kurhaus»	CHF	10.5
mit Kirsch	CHF	13.5
Herbstklassiker		
Vermicelles mit Meringue und Rahm	CHF	12
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm	CHF	14
Vermicelles mit Rahm	CHF	10