

Speisekarte

Vorspeisen
Les Entrées
Starters

**Bruschetta mit Ziegenkäse,
Birne und rosa Pfeffer** 10.50
Bruschetta avec fromage de chèvre,
poire et poivre rose
Bruschetta with goat cheese,
pear and pink pepper

**Hausgemachte Gemüsetätschli
dazu buntes Salatbouquet** 12.50
Boulettes de légumes fait maison
servi avec un bouquet de salade mesclun
Homemade vegetable fritters
served with a seasonal salad bouquet

**Trüffelravioli an brauner Butter
Romanesco und Baumnüsse** Kl. 16.50
Raviolis à la truffe au beurre brun Gr. 25.50
Romanesco et noix
Truffle-ravioli with brown butter
Romanesco and nuts

**Zitronengras-Suppe
mit gebratener Riesencrevette** 10.50
Soupe à la citronnelle
avec crevette géante sautée
Lemongrass soup
with sautéed giant shrimp

BIERSCHWEIN / PORC-BIÈRE / BEER PORK

Der landwirtschaftliche Betrieb von Martin Wandeler
ist durch seine spezielle Fütterung einzigartig in der Schweiz.
Sein Ziel ist es, mit dem „Bierschwein“ eine Delikatesse zu erzeugen.
L'exploitation agricole de M. Wandeler Martin
est réputée pour sa nourriture animale, qui est unique en Suisse.
Son but est que ses <<porcs-bière>> deviennent une délicatesse.
Martin Wandeler's agricultural farm is
unique in Switzerland due to the special feeding style.
He aims to produce an exceptional delicacy with his "beer pork".

Cordon bleu Festival

Festival du Cordon bleu

Festival of the Cordon bleu

Verkehrshaus-Cordon bleu vom Bierschwein mit Schinken und Luzerner Rahmkäse du "porc-bière" au jambon et fromage lucernois from the "beer pork" with ham and Lucerne cheese	29.50
Gärtnerin-Codon bleu (vegetarisch) mit Aubergine, Dörrtomate und Luzerner Rahmkäse avec aubergine, tomate séchée et fromage lucernois with eggplants, dried tomato and Lucerne cheese	25.50
Bauern-Cordon bleu vom Bierschwein mit Speck, Luzerner Rahmkäse und Kräuterbutter du "porc-bière" au lard, fromage lucernois et beurre aux herbes from the "beer pork" with bacon, Lucerne cheese and herb butter	29.50
Förster-Cordon bleu vom Bierschwein mit Pilzen, Gruyère und Speck du "porc-bière" aux champignons, Gruyère et lard from the "beer pork" with mushrooms, Gruyère cheese and bacon	32.50
Italia-Cordon bleu vom Bierschwein mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Rohschinken du "porc-bière" aux tomates, mozzarella, pesto de basilic et jambon cru from the "beer pork" with tomatoes, mozzarella, basil pesto and air dried ham	34.50
Als Beilage servieren wir „Chunky Fries“ und hausgemachtes Ketchup En accompagnement nous servons des "Chunky fries" au ketchup fait maison As side order we serve "Chunkey fries" with homemade ketchup	

Etwas Süsses

Desserts

Dessert

Diverse Torten und Kuchen nach Tagesangebot Variété de gâteaux selon la saison recommandée par le service Choice of pies and cakes depending the offer of the day	6.50
Vermicelles mit Meringues und Rahmtupfen Vermicelles avec meringues et chantilly Mashed chestnut with meringues and whipped cream	9.50
Coupe Nesselrode mit cremiger Vanilleglace Coupe Nesselrode avec glace vanille Coupe Nesselrode with vanilla ice cream	12.50
"Heissi Öpfuchüechli" mit Zimtzucker und Vanillesauce Beignets de pommes avec sucre à la cannelle et sauce vanille Apple fritters with cinnamon sugar and vanilla sauce cream	13.50

Für unsere kleinen Gäste

Pour les enfants

For children

Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognaise oder Tomatensauce Tagliatelle fait maison à la sauce de votre choix (Sauce Bolognaise ou sauce tomate) Homemade Tagliatelle served with the sauce of your choice (Bolognese or tomato sauce)	8.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Tagliatelle oder Kartoffelringelschwänzli Escalope de porc panée Tagliatelle ou pommes frites Breaded escalope of pork with tagliatelle or twister fries	14.50
Frittierte Kartoffelringelschwänzli mit Ketchup Pommes frites et ketchup Twister fries with ketchup	8.50