-Speisekarte Sommer 2026-

-Salat-

Grüner Salat	**8.50**
Gemischter Salat	**11.00**
Chef Salat	**13.50**
Tagessuppe	**7.50**

-Spezialitäten-

Forellenfilets gebraten — **29.00**
mit Tomaten und Basilikum, serviert mit Salzkartoffeln

Eglifilets-Knusperli — **25.00**
mit Tartar-Sauce und Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert — **25.00**
mit Pommes frites

Klusen-Schnitzel — **29.00**
Paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit Käse
Pommes frites oder Croquettes und Gemüse

Pfeffersteak — **37.00**
Entrecôte an Pfeffersauce, Pommes frites oder Croquettes und Gemüse

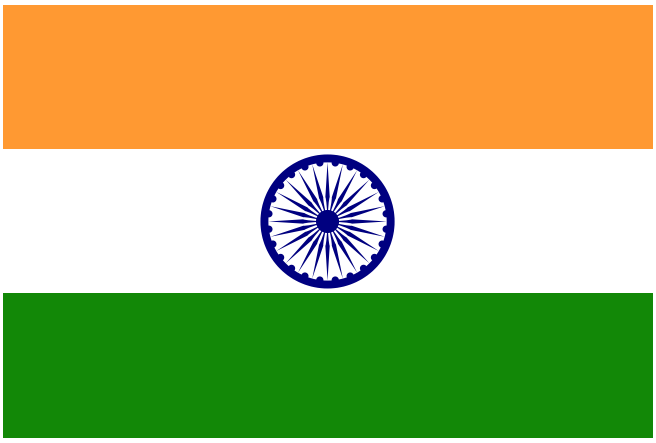
Entlebucher Bauernbratwurst — **23.00**
mit Zwiebelsauce und Pommes frites oder Rösti

Kreuz-Rösti — **23.00**
mit Schinken und Spiegelei

Älpler-Rösti (vegi) — **21.00**
mit Käse und Rahm überbacken

-Fitnessteller-

Mit Schweinsschnitzel	**25.00**
Mit Pouletbrüstli	**25.00**
Mit Eglifilets-Knusperli	**25.00**
Mit Falafel (Vegi)	**25.00**



Indian Classic

-Vorspeise-

Samosas 2 Stück (vorspeise) — **8.50**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln
und grünen Erbsen serviert mit Chutneys

Chicken Tikka Masala — **27.00**
Zarte Poulestücke in einer Tomatensauce mit wenig
Rahm und Butter, serviert mit Basmatireis

Mango Chicken Curry — **27.00**
Zarte Pouletstücke in einer milden Mangosauce
gekocht serviert mit Basmatireis

Chicken Palak — **27.00**
Pouletstücke mit Rahm Spinat, Ingwer, Knoblauch und
Gewürze an, serviertmit Basmatireis

Paneer Tikka Masala (vegi) — **25.00**
Hüttenkäse in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und
Butter, serviert mit Basmatireis

Palak Paneer (vegi) — **25.00**
Hüttenkäse mit Rahm Spinat, Ingwer, Knoblauch und
Gewürze an, serviert mit Basmatireis

Pizza-Karte

Pizza Margherita — **Fr. 17.50**
Tomaten, Mozzarella, Oregano

Pizza Aglio — **Fr. 18.50**
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oliven, Oregano

Pizza Vegetariana — **Fr. 19.50**
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Zucchetti, Champignons, Oliven, Oregano

Pizza Hawaii — **Fr. 21.00**
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano

Pizza Funghi — **Fr. 19.50**
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Oregano

Pizza Napolitana — **Fr. 21.00**
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellenfilets, Oliven, Oregano

Pizza Salami — **Fr. 20.00**
Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Oregano

Pizza Prosciutto — **Fr. 20.00**
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

Pizza Diavolo — **Fr. 21.00**
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoncini, Oliven, Oregano

Pizza Fabiano — **Fr. 21.00**
Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Oregano

Pizza Prosciutto Funghi — **Fr. 21.00**
Tomaten, Mozzarella Vorderschinken,Champignons,Oliven,Oregano

Pizza Quattro Stagioni — **Fr. 22.00**
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Zucchetti, Champignons, Peperoni, Oliven, Oregano

Pizza India — **Fr. 23.00**
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Curry, Ananas, Oregano

Pizza Marina — **Fr. 23.00**
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zucchetti, Knoblauch, Oliven, Oregano

Pizza Frutti Di Mare — **Fr. 23.00**
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oliven, Oregano

Pizza Calzone — **Fr. 21.00**
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano (gedeckt)

Pizza Svizzera — **Fr. 23.00**
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Speck, Salami, Oliven, Oregano

Pizza Argentina — **Fr. 24.00**
Tomaten, Mozzarella, Rindshüftstreifen, Zwiebeln, Barbeque-Sauce. Oregano

Pizza Biosfera — **Fr. 23.00**
Tomaten, Mozzarella, Landrauchschinken, Oregano

Pizza Kreuz — **Fr. 22.00**
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei, Oliven, Oregano

Alle Pizzen sind auch als kleine Portion erhältlich. Die Preisreduktion beträgt Fr. 3.00

-Weissweine-

Johannisberg
50cl 25.00
10cl 5.50

Dagmerseller Riesling Sylvaner 55.00
Bisang Rebsorte: Riesling Sylvaner Herkunft: AOC Luzern, Schweiz Intensiv und würzig frisch in der Nase. Füllig, ausgewogen und harmonisch im Gaumen. Intensive Frucht, Langer Abgang. Ein Toller Starter zum guten Mahl.

Cure d'Attalens 55.00
70cl
Obrist, Vevey Rebsorte: Chasselas Herkunft: Lavaux, Waadt, Schweiz Pickelndes, leuchtendes Hellgelb. Intensive, komplexe Aromen von Pfirsich und Birne. Der Abgang Ist wunderbar ausgewogen, geschmackreich, fruchtbetont und zart, viel Raffinesse, langes Finale.

Pinot Grigio delle Venezia 45.00
75cl
Casalforte Rebsorte: Pinot Grigio Herkunft: Venetien, Italien Angenehmer zarter Duft mit Erinnerung an reife Zitronen und Grapefruit. Vermischt mit feinen Kräuterniten. Frisch, fruchtig und herrlich voll stolziert er über die Zunge mit belebender Säure und reifer Frucht

-Prosecco-

Prosecco Spumante DOC
Im Bouquet ein lieblicher Duft nach Akazienblüten und frischen Äpfeln. Im Gaumen prickelnd, erfrischend und harmonisch.
75cl 60.00
10cl 8.50

-Roséwein-

Oeil-de-Perdrix du Valais 25.00
50cl

Pinot Noir vom Wallis 25.00
50cl

Merlot del Ticino 25.00
50cl

Negroamaro Salento 25.00
50cl

-Rotweine-

Nero d'Avola «Novantanove** 48.00

Alibrianza Rebsorte : Nero d'Avola Herkunft: Sizilien, Italien Nero d'Avola ist eine rote Rebsorte sizilianischer Herkunft. Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack

75cl

Ripasso Valpolicella 48.00

Casalforte§ Rebsorte : Corvina, Rondinella, Molinara Herkunft: Veneto, Italien Ein feiner granatroter Ripasso, ausgewogen und nachhaltig, der sich mit einem recht kräftigen Bukett von Pflaume, Brombeere, Dörrpflaume und Feige sowie leichten Pfeffer- und Rauchnoten präsentiert. Im Gaumen ist er frisch, aromatisch und harmonisch, mit schöner Fülle und Geschmeidigkeit. Seine Beeren- und Dörrfruchtnoten sind auch hier wieder präsent, ebenso wie die Würz- und Röstaromatik.

75cl

Barbera d'Alba Elenea La Luna 60.00

Roberto Sarotto Rebsorte : Barbera Herkunft: Piemont, Italien In der Farbe ein intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, gut ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang.

75cl

Barolo DOCG 80.00

Mauro Veglio Rebsorte : Nebbiolo Herkunft: Piemont, Italien An der Nase dominieren Noten von roten und schwarzen Kirschen, gepaart mit würzigen und kräuterischen Anklägen. Im Gaumen sehr zugänglich mit einer interessanten Mineralität, präsenten aber mit qualitativ guten Taninen und einer animierender Frische.

75cl

Dagmerseller Blauburgunder 55.00

Bisang Rebsorte: Gamaret, Gamay, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet Herkunft : AOC Luzern, Schweiz Reifbeerig und intensiv in der Nase. Reife Tannine im Gaumen. Präsent gut eingebundene Säure, komplexe Frucht, harmonisch und ausgewogen. Recht dicht und langer Abgang.

75cl

Humagne rouge «Matterhorn» 50.00

Riem und Daepp Rebsorte: Humagne rouge Herkunft : Wallis, Schweiz Angenehm fruchtiges Waldbeeren-Bouquet und Noten von Wildbeeren. Im Gaumen lebendig mit fruchtigen Noten, füllig und kraftvoll mit lang anhaltendem Abgang.

75cl

Rioja Crianza 45.00

El Meson, Mendavia Rebsorte: Tempranillo Herkunft: La Rioja, Spanien Die El Meson Crianza reifte insgesamt 12 Monate in amerikanischer Eiche und 6 Monate in der Flasche. Ihr Geschmack zeugt davon und erinnert intensiv an Vanille und andere Röstaromen. Der Fruchtkern lässt an Kirschen, Pflaumen und Himbeeren denken. Die Struktur ist weich durch die ausgereiften Tannine, das Finale ist sehr lange und elegant. Ein Spitzenrioja, der viel Freude bereitet!

75cl

Ribera del Duero Boada 50.00

El Meson, Mendavia Rebsorte: Tempranillo Herkunft: La Rioja, Spanien Die El Meson Crianza reifte insgesamt 12 Monate in amerikanischer Eiche und 6 Monate in der Flasche. Ihr Geschmack zeugt davon und erinnert intensiv an Vanille und andere Röstaromen. Der Fruchtkern lässt an Kirschen, Pflaumen und Himbeeren denken. Die Struktur ist weich durch die ausgereiften Tannine, das Finale ist sehr lange und elegant. Ein Spitzenrioja, der viel Freude bereitet!

75cl

-Spezialmenü-

Älpler - Rösti **21.00**
mit Käse und Rahm überbacken

Kreuz - Rösti **23.00**
mit Schinken und zwei Spiegeleier

Berner - Rösti **22.00**
mit Speckwürfeli und Zwiebeln

Entlebucher - Rösti **23.00**
mit Bauernbratwurst an Zwiebelsauce

Schratte - Rösti **28.00**
mit Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce

Chef - Rösti **32.00**
mit Kalbsleber-Geschnetzeltes an Rotweinsauce

Deklarationen

Schwein - CH | Kalb - CH | Rind - CH/Südamerika | Poulet - CH/Europa | Forelle - CH/Europa | Schweiz Fleisch aus Nicht-EU-Länder kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Bei Fragen zu Allergien, wenden Sie sich bitte ans Service Personal.

Wild aus einheimischer Jagd

Kürbiscremesuppe **Fr. 7.50**

Herbstsalat **Fr. 12.00**
mit Speckwürfeli, Pilzen und Croutons

Entlebucher Fidirulla Steinpilz-Ravioli **Fr. 24.00**
mit Kräuter-Sauce (vegi) als Vorspeise 20.00

Rehpfeffer „Hausmacherart“ **Fr. 35.00**
mit Spätzli, Rotkraut und Marroni kleine Portion 32.00

Rehschnitzel „Mirza“ **Fr. 39.00**
an Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut und Marroni

Pizza Hubertus **Fr. 24.50**
Tomaten, Mozzarella, Rehfleisch,
Eierschwämmli, Oregano

Aelpler-Pizza **Fr. 23.00**
Tomaten, Alp-Käse, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oregano

Red Wine **Fr. 6.00**

inkl. 8.1% MwSt. / 2026

-Reservations-
041 484 12 64