



-Speisekarte Sommer 2026-

-Salat-

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	11.00
Chef Salat	13.50
Tagessuppe	7.50

-Spezialitäten-

Forellenfilets gebraten mit Tomaten und Basilikum, serviert mit Salzkartoffeln	29.00
Eglifilets-Knusperli mit Tartar-Sauce und Pommes frites	25.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	25.00
Klusen-Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit Käse Pommes frites oder Croquettes und Gemüse	29.00
Pfeffersteak Entrecôte an Pfeffersauce, Pommes frites oder Croquettes und Gemüse	37.00
Entlebucher Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites oder Rösti	23.00
Kreuz-Rösti mit Schinken und Spiegelei	23.00
Älpler-Rösti (vegi) mit Käse und Rahm überbacken	21.00

-Fitnesssteller-

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)

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen serviert mit Chutneys

8.50

Chicken Tikka Masala

Zarte Pouletstücke in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, serviert mit Basmatireis

27.00

Mango Chicken Curry

Zarte Pouletstücke in einer milden Mangosauce gekocht serviert mit Basmatireis

27.00

Chicken Palak

Pouletstücke mit Rahm Spinat, Ingwer, Knoblauch und Gewürze an, serviert mit Basmatireis

27.00

Paneer Tikka Masala (vegi)

Hüttenkäse in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, serviert mit Basmatireis

25.00

Palak Paneer (vegi)

Hüttenkäse mit Rahm Spinat, Ingwer, Knoblauch und Gewürze an, serviert mit Basmatireis

25.00



Pizza-Karte

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	Fr. 17.50
Pizza Aglio Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oliven, Oregano	Fr. 18.50
Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Champignons, Oliven, Oregano	Fr. 19.50
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	Fr. 21.00
Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Oregano	Fr. 19.50
Pizza Napolitana Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellenfilets, Oliven, Oregano	Fr. 21.00
Pizza Salami Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Oregano	Fr. 20.00
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	Fr. 20.00
Pizza Diavolo Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoncini, Oliven, Oregano	Fr. 21.00
Pizza Fabiano Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Oregano	Fr. 21.00
Pizza Prosciutto Funghi Tomaten, Mozzarella Vorderschinken, Champignons, Oliven, Oregano	Fr. 21.00
Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Zucchini, Champignons, Peperoni, Oliven, Oregano	Fr. 22.00
Pizza India Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Curry, Ananas, Oregano	Fr. 23.00
Pizza Marina Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zucchini, Knoblauch, Oliven, Oregano	Fr. 23.00
Pizza Frutti Di Mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oliven, Oregano	Fr. 23.00
Pizza Calzone Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano (gedeckt)	Fr. 21.00
Pizza Svizzera Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Speck, Salami, Oliven, Oregano	Fr. 23.00
Pizza Argentina Tomaten, Mozzarella, Rindshüftstreifen, Zwiebeln, Barbeque-Sauce. Oregano	Fr. 24.00
Pizza Biosfera Tomaten, Mozzarella, Landrauchschen, Oregano	Fr. 23.00
Pizza Kreuz Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei, Oliven, Oregano	Fr. 22.00

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

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.

70cl

Pinot Grigio delle Venezia

45.00

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

75cl

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

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.

70cl

Pinot Grigio delle Venezia

45.00

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

75cl



-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

50cl

25.00

Pinot Noir vom Wallis

50cl

25.00

Merlot del Ticino

50cl

25.00

Negroamaro Salento

50cl

25.00

*“Good wine
is a good friend,
shared in good times
and kept in memory
forever.”*



-Rotweine-

Nero d'Avola «Novantanove»

48.00

Alibianza 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, Dörripflaume 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 Anklagen. Im Gaumen sehr zugänglich mit einer interessanten Mineralität, präsentieren 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!

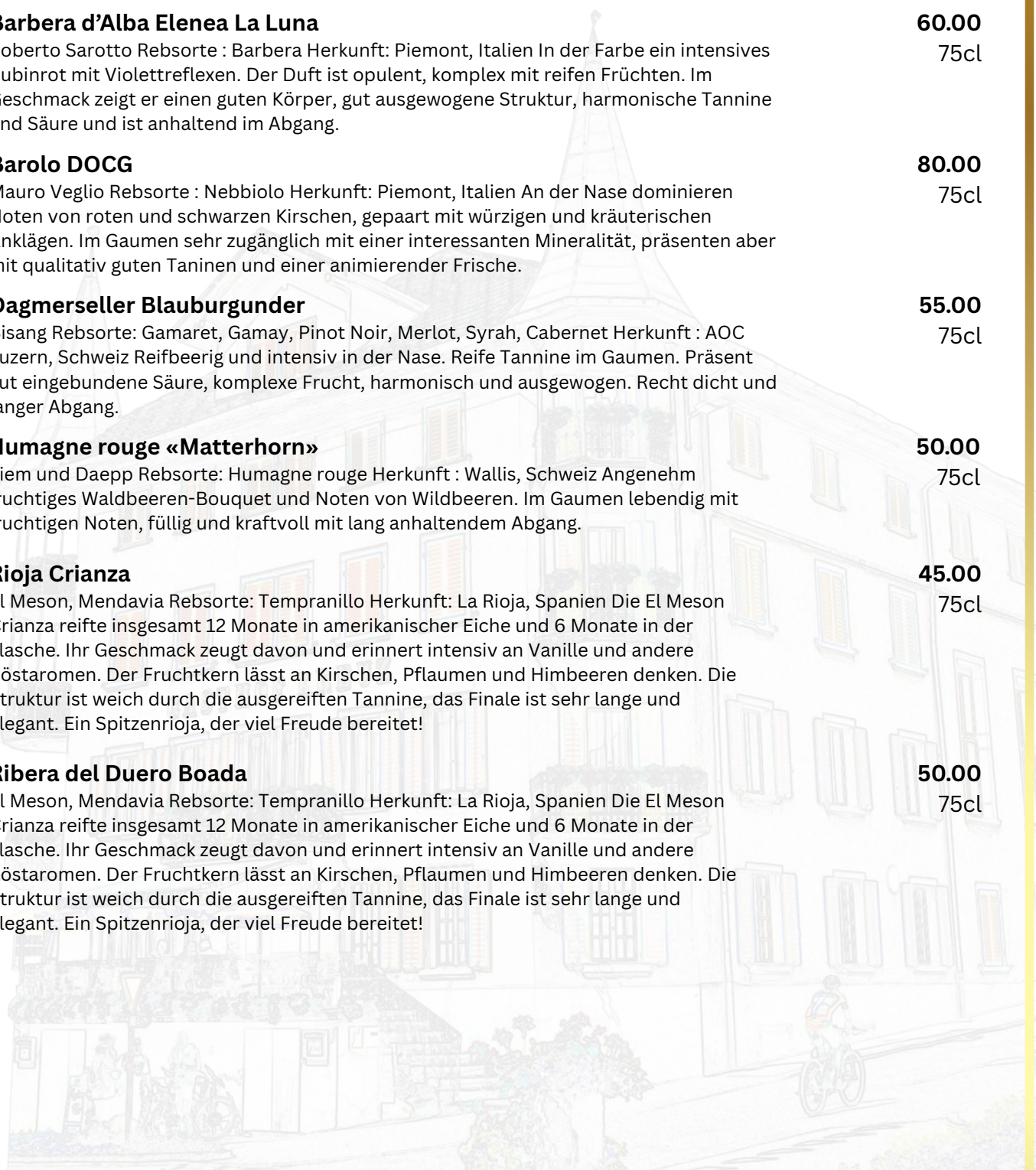
75cl

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-

Äpler - Rösti mit Käse und Rahm überbacken	21.00
Kreuz - Rösti mit Schinken und zwei Spiegeleier	23.00
Berner - Rösti mit Speckwürfeli und Zwiebeln	22.00
Entlebucher - Rösti mit Bauernbratwurst an Zwiebelsauce	23.00
Schratte - Rösti mit Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce	28.00
Chef - Rösti mit Kalbsleber-Geschnetzeltes an Rotweinsauce	32.00

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