Menüs

01. – 04. Dez. 2026 **«En Guete»**

Tagessuppe & Blattsalat **überall inbegriffen**	CHF
Luzerner Chügeli Paststetli mit Pommes Frites	24.-
Herbstteller Pilzsauce | Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rosenkohl	28.-
Rehgeschnetzeltes Ginsauce | Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rosenkohl	36.-
Rehschnitzel Pilzsauce | Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rosenkohl	39.-
Rehpfeffer hiesig Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rosenkohl	34.-
Pouletgeschnetzeltes mit Preiselbeer-Ginrahmsauce | Wildbeilagen	29.-
Schwinger Cordonbleu Greyerzer und Buureschinken	38.-
Kutteln mit Tomatensauce und Kümmel	26.-

Gerne servieren wir eine Beilage nach Wahl und Gemüse auf Wunsch

Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln |Reis | Rösti | Spätzli | Haussalat

Gerne bringen wir Nachservice, ungeniert sagen!!!

Dienstag

Menü 1 | 19.50
Pangasius Knusperli
Tartarsauce | Pommes Frites

Menü 2 Vegi | 17.50
Pilzschnitte
Toastbrot | Pilzragout

Mittwoch

Menü 1 | 19.50
Pouletbrust pochiert
Zitronensauce | Hausreis

Menü 2 Vegi | 17.50
Älpler Magronen
Apfelmus | gebackene Zwiebeln

Donnerstag

Menü 1 | 19.50
Hacktätschli (Rind)
Rahmsauce | Nüdeli

Menü 2 Vegi | 17.50
Reispfanne a la Chef
Gemüse | Café de Paris | Portwein

Freitag

Menü 1 | 19.50
Schweins-Piccata
Tomatensauce | Spaghetti

Menü 2 Vegi | 17.50
Asiatisches Nudelgericht
Gemüsestreifen | Curry | Jungzwiebel

Alle Preise inkl. MwSt. | Lamm (NZ) alles andere CH Fleisch | **Änderungen des Angebots vorbehalten**