

## Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'oeuvres

<b>Farbenfroher gemischter Salat</b> Mixed salad / <i>Salade m�el�ee</i>	11.00	16.00
<b>Knackiger gr�uner Salat</b> Green salad / <i>Salade verte</i>	11.00	15.00
<b>Caesar Salat mit gebratenen Pilzen</b> Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei Caesar salad with fried mushrooms, lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade C�esar aux champignons frits, laitue, parmesan, cro�tons et �euf</i>	19.00	29.00
<b>Caesar Salat mit Speck und grillierter Schweizer Pouletbrust</b> Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei Caesar salad with bacon and grilled chicken breast, lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade C�esar au bacon, poitrine de poulet grill�ee, laitue, parmesan, cro�tons et �euf</i>	22.00	35.00
<b>Hummerbisque</b> Lobster bisque <i>Bisque de homard</i>		18.00
<b>Rigi Pl�attli</b> Regionale K�ese-, Wurst- und Trockenfleischspezialit�aten (Schweinefleisch) Essiggem�use, Oliven und Schweizerhofbaguette Regional cheese, sausage and air dried meat specialties (Pork) pickled vegetables, olives and bread <i>Sp�ecialit�es r�egionales de fromage, de charcuterie et de viande s�ech�ee (porc) l�egumes au vinaigre, olives et baguette Schweizerhof</i>		36.00
<b>Vegetarische Fr�uhlingsrollen</b> mit pikanter Sojasauce (10Stk) Vegetarian spring rolls with soy sauce <i>Rouleaux de printemps avec sauce soja</i>		27.00

## Sandwiches

Mit K�ese oder Schinken oder Salami <b>With ham or cheese or salami</b> / <i>avec fromage ou jambon ou salami</i>		16.00
Mit Schwyzer Landrauchschinken <b>With smoked ham</b> / <i>au jambon fum�e</i>		20.00
Mit Schottischem Rauchlachs <b>With smoked salmon</b> / <i>au saumon fum�e</i>		20.00

## Tatar soweit das Auge reicht

**Das Klassische – Tatar vom Rind** 32.00 42.00

mit Eigelb, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat,  
 Schnee vom urchigen Entlebucher Bergheumilch-Käse und Garnituren  
**Beef tartare with egg yolk, homemade herb mayonnaise, herb salad,  
 foam of Entlebucher mountain cheese and garnishes**  
*Tartare de bœuf avec jaune d'œuf, mayonnaise aux herbes maison, salade d'herbes,  
 Mousse de fromage de montagne de l'Entlebucher et garnitures*

**Das Edle – Tatar vom Kalb** 36.00 46.00

mit frischem Trüffel, Sauerrahm, Steinpilz, Burrata und Balsamico  
**Veal Tartar, fresh truffle, sour cream, porcini mushrooms, burrata and balsamic  
 vinegar**  
*Tartare de veau avec truffe fraîche, crème aigre, cèpes, burrata et vinaigre balsamique*

**Das Begehrte – Tatar vom Hummer** 36.00 46.00

grillierte Wassermelone, Yuzu, Olive und Crostini  
**Lobster tartar with grilled watermelon, yuzu, olive und crostini**  
*Tartare de homard avec pastèque grillée, yuzu, olive et crostini*

**Das Fruchtige – Tatar vom schottischen Lachs** 32.00 42.00

mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke  
**Scottish salmon tartare with mango, yuzu, curry cashews and pickled cucumber**  
*Tartare de saumon écossais à la mangue, yuzu, curry de noix de cajou et concombre*

**Das Leichte – Tatar vom grillierten Rotkabis** 29.00 39.00

mit Apfel, Buttermilch Espuma, geröstete Nüsse,  
 Brunnenkresse-Buttermilch-Sud und Sauerklee  
**Grilled red cabbage tartare with apple, buttermilk espuma,  
 roasted nuts, watercress-buttermilk broth and sorrel**  
*Tartare de chou rouge grillé à la pomme, espuma de babeurre,  
 noix grillées, bouillon de cresson au babeurre et oseille*

**Das Überraschende – Wöchentlich eine neue Kreation** 25.00 35.00

Fragen Sie unser Service Team nach der aktuellen Kreation  
**a new creation every week, ask our service team about the current creation**

Als Beilagen servieren wir Ihnen hausgemachte Focaccia oder knuspriges Toastbrot  
**As a side dish we serve homemade focaccia or toast**

Gerne veredeln wir Ihr Tatar...

**We are happy to refine your tartare...**

mit Whisky, Cognac, Sake oder Trüffelöl / **with whiskey, cognac, sake or truffle oil**+6.00  
 mit Pommes Frites / **with French fries / avec frites** +6.50

**Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung!**

<b>Dreierlei Tatar (ca. 90g)</b>	34.00
<i>mit Rind-, Lachs- und Rotkabisatar</i>	
Three kinds of tartar (approx. 90g) with beef, salmon and red cabbage tartar	
<b>Fünferlei Tatar (ca. 150g)</b>	47.00
<i>mit Rind-, Kalb-, Lachs-, Hummer- und Rotkabisatar</i>	
Five kinds of tartar (approx. 150g) with beef, veal, salmon, lobster and red cabbage tartar	

## Hunger auf Hummer?

<b>Lobster Roll &amp; Pommes Frites</b>	41.00	
<i>Milchbrötli gefüllt mit mariniertem Hummer, Mango Chutney, Baby Lattich, knusprige Zwiebeln, Estragon-Mayonnaise</i>		
<b>Lobster Roll &amp; French fries</b>		
<b>milk bun filled with marinated lobster, Mango chutney, baby lettuce, crispy onions and tarragon mayonnaise</b>		
<i>Rouleau de homard &amp; Pommes frites</i>		
<i>petits pains au lait fourrés au homard mariné, Chutney de mangue, petite laitue, oignons croustillants, mayonnaise à l'estragon</i>		
<b>Surf &amp; Turf</b>	69.00	
Schwyzter Rindsfilet und Hummermedaillons mit Sauce Choron und einer Maisvariation		
<b>Surf &amp; Turf</b>		
<b>Beef filet with lobster medallions, choron sauce and a corn variation</b>		
<i>Surf &amp; Turf</i>		
<i>Filet de bœuf avec médaillons de homard à la sauce Choron et variation de maïs</i>		
<b>Hummer Risotto</b>	39.00	49.00
Konfiertes Hummer mit Kefir-Limettenrisotto und Pak Choi		
<b>Lobster risotto</b>		
<b>Confit lobster with kefir-lime risotto and pak choi</b>		
<i>Risotto au homard</i>		
<i>Homard confit avec risotto au kéfir et au citron vert et pak choi</i>		
<b>Hummer «Thermidor»</b>	47.00	59.00
mit Trüffel-Hollandaise überbackener Hummer Kräuterbaguette und knackigem Gemüse		
<b>Lobster «Thermidor»</b>		
<b>Lobster au gratin with truffle hollandaise, herb baguette and crispy vegetables</b>		
<i>Homard «Thermidor»</i>		
<i>Homard gratiné à la hollandaise de truffe, Baguette aux herbes et légumes croquants</i>		

## Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

<p><b>Hausgemachte Fischknusperli</b>          Knusprige «Piligrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Tatarsauce,          Kräuterkartoffeln und sommerliches Gemüse          auch als Fitnessteller erhältlich  <b>Homemade fish crisps</b>          Crispy «Piligrims» perch fillets from Ringgenberg with tartar sauce,          herb potatoes and summer vegetables  <i>Croustillant de poisson fait maison</i>  <i>Filets de perche croustillants des « Piligrims » du Ringgenberg, sauce tartare,</i>  <i>Pommes de terre aux herbes et légumes d'été</i></p>	<p>49.00</p>
<p><b>Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb</b>          mit Pommes Frites          auch als Fitnessteller erhältlich          Traditional «Wienerschnitzel»  <b>with French fries</b>  <i>Escalope de veau Viennoise avec frites</i></p>	<p>38.00      48.00</p>
<p><b>Burger vom Schweizer Rind</b>          Serviert im lauwarmen Brioche-Brötchen mit Kernen,          Hausgemachte Trüffelmayonnaise, Bergkäse, Coleslaw, Rucola,          Balsamico Zwiebeln und Pommes Frites  <b>Swiss beef burger in a brioche bun with kernels,</b>  <b>Truffle mayo, mountain cheese, coleslaw, rucola, balsamic onions and french fries</b>  <i>Burger de bœuf suisse avec brioche avec des grains,</i>  <i>Mayo à la truffe, fromage de montagne, salade de chou,</i>  <i>roquette, oignons balsamiques et frites</i></p>	<p>42.00</p>
<p>mit Speck / <b>with bacon</b> / <i>au bacon</i></p>	<p>45.00</p>
<p><b>Clubsandwich</b>          mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Ei und Pommes Frites  <b>Clubsandwich with swiss chicken,</b>  <b>bacon, egg and served with french fries</b>  <i>Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse,</i>  <i>bacon, œuf et des frites</i></p>	<p>40.00</p>
<p><b>Vegetarisches Clubsandwich</b>          mit mediterranem Gemüse, Avocado, Ei und Pommes Frites  <b>Vegetarian club sandwich</b>  <b>with Mediterranean vegetables, avocado, egg and French fries</b>  <i>Clubsandwich végétarien</i>  <i>avec légumes méditerranéens, avocat, œuf et frites</i></p>	<p>38.00</p>

## Wein im Offenausschank

### Schaumwein

	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Prosecco Schweizerhof Luzern di Conegliano Valdobbiadene Spumante dall Aziende Vicivinocola "IL COLLE", S. Pietro di Feletto	10.50	69.00
Champagne Perrier Jouët Grand brut	18.00	110.00

### Weisswein

#### Schweiz

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Adrian & Diego Mathier, Salgesch	2023	11.00	69.00
---	------	-------	-------

#### Frankreich

Saint-Véran AOP Tradition Domaines des Deux Roches, Davayé	2022	11.00	72.00
---	------	-------	-------

#### Italien

Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	2023	9.50	61.00
--------------------------------------	------	------	-------

#### Österreich

Grüner Veltliner Vinum Optimum Weingut Rabl, Kamptal DAC Reserve	2022	10.00	64.00
---	------	-------	-------

### Rosé

Le Pas du Moine Côtes de Provence AOC Château Gassier	2022	11.00	70.00
--	------	-------	-------

### Rotwein

#### Schweiz

Abt Bonavatura Weingut Klosterhof, Aesch	2023	11.00	70.00
---	------	-------	-------

#### Italien

Palmeri Blu Breitschmid-Heiniger, IGT Sicilia	2012	13.00	83.00
--	------	-------	-------

#### Frankreich

Château Haut-Beauséjour AOC Cru Bourgeois AOC	2017	13.00	82.00
--	------	-------	-------

#### Spanien

Apóstata Tinto Old Vine Tempranillo VdM Península Vinicultores	2019	10.00	66.00
---	------	-------	-------