

Wir wünschen einen genuss- und sinnvollen Abend

Daniel's Empfehlung

Menu Hauptgang 38

Die Empfehlung kann als Menü genossen werden mit Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert

2- Gang CHF 46

3- Gang CHF 54

4- Gang CHF 62

Zur Vorspeise

Hausgemachte Tagessuppe 10

Kunterbunter Salat mit Hausdressing 10
mit frischem Gemüse, Kernen und Sprossen

«Unser Fleisch und Gemüse»

Unsere Karte ist klein gehalten, denn wir kochen alles frisch, mit regionalen Produkten und viel Herzblut.

Rind-, Kalbsfleisch stammt ausschliesslich aus dem Entlebuch
Schweinefleisch und Pouletfleisch ausschliesslich aus der Schweiz
geliefert von der Metzgerei Giger, Entlebuch
Schüpfheimer Wiesenschwein von Franz&Franz Studer

Gemüse vom Bio-Hof Widacher in Malters | Familie Scherer Troxler Inwil
Bigler Gemüse Inwil | Hofladen Thürig Eich | Claudia Zurkirchen Ebnet

Glacé liefert uns Schintbühl Glace in Ebnet

Falls du eine Allergie hast, melde dich bitte beim Servicepersonal.

Wir freuen uns, dass wir dich als Gast bei uns empfangen und kulinarisch verwöhnen dürfen. Wir hoffen, du teilst unsere Passion für gesundes und leckeres Essen ohne Zusatzstoffe.

E Guete

Unsere Klassiker

Entrecôte vom Hirsch	39
Hausgemachte Spätzle Rotkraut Maroni Rosenkohl	
Pfeffer vom Reh	32
Hausgemachte Spätzle Rotkraut Maroni Rosenkohl	
Kaspar's vegetarischer Wildteller	27
Hausgemachte Spätzle Rotkraut Maroni Rosenkohl Birnenstrudel	
«Drei Könige» - Cordon Bleu vom Schwein	36
Pommes Frites Marktgemüse Zitrone	
Ragout vom Marbacher Wasserbüffel	29
Hausgemachte Spinatspätzle Winterkabis	

Süsse Versuchungen

unser Tagesdessert	9
Kaspar's Nesselrode	13
Vanilleglacé Meringues Vermicelles Rahm	
Kaspar's Vermicelles	11
Vermicelles Meringues Rahm	
Affogato	10
Vanilleglacé Espresso Amaretto	
Glacé von Schintbühl Buurehof Glace, Ebnet	4
verschiedene Aromen - im Weckglas serviert	
Joghurt-Heubeeri	Vanille
Joghurt-Mandarinen	Erdbeer
Milch-Chriesi	Schoggi
Sorbets	4
Zitrone	
Süssmost	
mit Rahm	1