Menukarte

im Kaspar

kaspar

DREI KÖNIGE ENTLEBUCH

APÉRO

Entlebucher Plättli für 2 Personen 16
Wurst und Käse zum selber schneiden

VORSPEISEN

Rindsmarkbein mit Knoblauch im Ofen geröstet und Sauerteigbrot 15
Mit Heuschnaps +6

Drei Könige Salat in der Schüssel serviert 10
Kunterbunter Blattsalat vom Biohof Widacher aus Malters | Kerne | Saisonale Garnitur | Hausdressing

Hackfleischbällchen vom Schüpfheimer Wiesenschwein 19
Chili—Majo | eingelegte Zwiebeln | Salat vom Weisskabis

Bärlauch Ravioli mit Schafkäse von Emscha 18
Bärlauch Kapern | Pecorino Lucerna
vegetarisch

Spargel Risotto 17
Grüne Spargel | Weisse Spargel Süss-Sauer
vegetarisch

Suppenkaspar 10
vegetarisch, auch vegan möglich

HAUPTGÄNGE

Hacktätschli vom Marbacher Wasserbüffel 36
Drei Könige Jus | Saisonales Gemüse | Stampf von neuen Kartoffeln | Sauerrahm

Trio vom Entlebucher Schwein 39
Cordon Bleu | Spare Ribs | Rohessspeck
Saisonales Gemüse | Innerschwyzer Pommes Frites

Rosa gebratenes Entrecôte vom Entlebucher Rind 48
Drei Könige Jus | Saisonales Gemüse | Bratkartoffeln

Pouletbrust „Superme“ 37
Heuschnaps Rahmsauce | Saisonales Gemüse | Rosmarin Mascarpone Polenta

Filet von der Entlebucher Forelle 39
Kräuteröl | Spargeln | Weisswein Risotto

VEGAN & VEGETARISCH

Okara-Balls 28
Inwiler Kräuterseitlinge | Cipolotti | Kräuter| Süsskartoffel Püree | Saisonales Gemüse
vegetarisch, vegan

Bärlauch Ravioli mit Schafkäse von Emscha 31
Bärlauch Kapern | Pecorino Lucerna
vegetarisch

Spargel Risotto 30
Grüne Spargel | Weisse Spargeln Süss-Sauer
vegetarisch

DESSERTS & KÄSE

Streuselkuchen Mit Variation von der Erdbeere	14
Nico`s Erdnuss Parfait mit Karamell	14
Senad`s Cremeschnitte Mit Variation von der Rhabarber	14
Manu's Eiskaffee	
Mit Heuschnaps	13
Ohne Heuschnaps	11
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé	12
Entlebucher Käse Feigensenf | Früchtebrot | schwarze Baumnüsse	18
Glacé vom Schintbühl Bauernhof in Ebnet	
pro Kugel	4
pro Kugel mit Rahm	+1

Schoggi | Vanille | Erdbeere | Joghurt-Heubeeri | Mocca | Milch Chriesi | Knickers | Süessmoscht Sorbet | Zitrone Sorbet

UNSERE PARTNER

Fleisch:	Metzger Giger, Entlebuch Familie Gerber, Marbach– Schangnau
Fisch:	Fricon, Entlebuch
Gemüse + Früchte:	Widacher Hof , Malters Längacher Hof, Ebnet Mundo, Rothenburg
Glacé:	Schintbühl, Ebnet
Eier:	Sandra Renggli, Finsterwald
Ravioli:	Pastarazzi, Sarnen
Italienische Produkte:	De Simoni, Kriens
Käse:	Entlebucher Spezialitäten Käserei, Schüpfheim Emscha, Entlebuch Bergkäserei, Marbach
Honig:	Familie Duss, Doppelschwand

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.
Produkte die nicht aus der Schweiz sind, werden einzeln deklariert.

Parmaschinken: Italien	Sardellen: Peru
Salami Pikant: Italien	Thunfisch: Vietnam

Angaben zu Zutaten und Gerichten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Service Mitarbeitenden.