



## Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b>  	10
Hausvinaigrette · Croûtons	
<b>Gratinierte Linsensuppe</b>  	9
Gruyères	
<b>Kürbissuppe</b>  	9
Rahm	
<b>Geräucherter Saibling</b> 	20
Gelbe Randen	
<b>Grillierter Tomme</b>  	19
Auberginen Caponata	
<b>Jakobsmuschel</b>  	22
Marinierter Kürbis · Haselnuss	
<b>Rinds Carpaccio</b> 	23
Artischocken · Pinienkerne · Ricotta	

## Hauptgänge

<b>Risotto</b> 	28
Artischocken · Guanciale	
<b>Alpkäse Ravioli</b> 	28
<b>Edit Emilia's Ennetbürgen</b>	
Birnen · Baumnüsse	
<b>Hammer Cordon Bleu</b>	38
<b>280 g – Metzgerei Matter Kriens</b>	
Hinterschinken · Bergkäse · Gemüse	
<b>Fischfilet vom Eigenthal</b>  	38
<b>Fischzucht Josef Burri</b>	
Saibling · Sauce Tartare · Gemüse	
<b>Entenbrust</b>  	32
Gemüse · Kartoffelstock	
<b>Schweinsfilet</b> 	29
Kürbis · Pflaumenjus	
<b>Hammer Käsefondue</b>  	29
<b>ab 2 Personen</b>	
Würfel-Brot · Apfel · Kirsch	

<b>Beilagen</b>	6
Pommes Frites · Gemüse	

### Herkunft

Schwein: Schweiz  
Rind: Schweiz  
Jakobsmuscheln: Nordatlantik  
Ente: Frankreich  
Saibling: Eigenthal  
Eier: Eigenthal  
Backwaren: Schweiz

Bei Allergien berät Sie gerne unser Servicepersonal.  
Preise in CHF inkl. MWST.

