hotel restaurant
hammer

2024 Winter
Antonio Dioguardi @antoniodioguardi.chef

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
Croûtons | Kräuter | Hausvinaigrette
9

Grillierter Tomino
Rotkohl
18

Pilzsuppe
Marroni Raviolo
13

Kürbissuppe
Jogurt Glace
12

Kürbistartar
Ziegenkäse | Haselnuss | Feigen
18

Rinds-Carpaccio
Birne | Frischkäse | Senf-Sauce
24

HAUPTGÄNGE

Tortelli **Edit Emilia's Ennetbürgen**
Trüffel | Ei
32

Risotto
Broccoli-Creme | Fondueköse | Pinienkerne
28

Hammer Cordon Bleu **280g – Metzgerei Matter Kriens**
Hinterschinken | Raclette-Käse
Gemüse
38

Fischfilet vom Eigenthal **Fischzucht Josef Burri**
Gebratenes Saiblings-Filet
Sauce Tartare | Gemüse
38

Seeteufel Porchetta
Broccoli-Creme | Gemüse
42

Kalbsbacken
Polenta
44

Hammer Fondue Classic **(ab 2 Personen)**
Würfel-Brot | Apfel | Kirsch
29 pro Person 220g

Beilagen
Pommes Frites
Reis
Gemüse
6

Fleischdeklaration

Rind Schweiz | **Seeteufel** Nord Atlantik | **Schwein** Zentralschweiz | **Saibling** Eigenthal | **Kalb** Italien

Bei Allergien berät Sie gerne unser Servicepersonal

Die Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt