



MENÜVORSCHLÄGE

Telefon 041/ 260 33 98

Fax. 041/ 260 33 90

6032 Emmen

Apéro

(Kalt)

- 1 Waldibrüggli-Apérokorb
mit Sprinzmöckli, Buurespeck
und Zöpfestückli
Portion CHF 9.50

- 2 Apéroplättli
mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami
Aufschnitt, Schinken, Käse, Gürkli, Ei
und Brot
CHF 18.50

- 3 Knoblibrot
CHF 4.50

- 4 Búezer Brot mit div. Füllungen pro Stk.
Salami CHF 2.20
Schinken CHF 2.20
Trockenfleisch CHF 2.50
Rohschinken CHF 2.50
Rauchlachs CHF 2.80
Tomaten/Mozzarella CHF 2.50
Frischkäse CHF 2.20
Ei CHF 2.00

5. Hausgemachte Mandeln und Cashew nuts
Portion 40gr CHF 4.00

- 6 Kartoffelchips
Portion 40gr CHF 2.00

Wein- Empfehlung zum Apéro 75cl

Chasselas Gardonnes, Hammel CH
CHF 35.50

Rioja Bianco Edulis DOC Bodega Altanza E
CHF 38.50

Arnaís Langhe, Damilano Italien 75cl
CHF 41.50

Apéro

(Warm)

- 7 Gebratene Pflaumen im Speckmantel
Portion 3 Stk
CHF 5.50

- 8 Frittierte Eglifilets im Bierteig
CHF 9.50

- 9 Käseküchlein
CHF 4.50 Stk.

- 10 Schinkengipfeli
CHF 2.50

- 11 Mini Frühlingsrollen mit Sweetcilisauce
CHF 2.00

- 12
Samosa Asiatische Frittierte Teigtasche
CHF 2.00

- 13 Yakatorispiessli (Pouletspiessli)
CHF 3.00

*Gerne stellen wir für Sie auch einen
Individuellen Apéro zusammen.
z.B. Partybrot Canapés usw.*

Kalte Vorspeisen

- 1 Gemischter Salat mit Hausdressing
CHF 9.50
- 2 Grüner Saison Salat mit Italienischer Sauce
CHF 8.50
- 3 Büezer Salat in der Schüssel serviert
CHF 7.50
- 4 Siedfleischsalat auf Bratkartoffelsalat Salatbouquet
CHF 14.-
- 5 Rauchlachs auf einem Salatbouquet mit Meerrettichschaum
CHF 20.-
- 6 Gebratene Pouletbruststreifen auf Eisbergsalat
CHF 14.-
- 7 Krevetten-Cocktail auf Endiviensalat
CHF 17.-
- 8 Beefsteak- Tatar mit Toast
CHF 19.50
- 9 Wurzelgemüsesalat mit Ingwer und Mango Sauerrahmsauce
CHF 13.-
- 10 Carpaccio von zartem Buurechinken Gewürzt mit Olivenöl und Parmesan
CHF 13.-

Warme Suppen

- 1 Waldibrüggli Fischsuppe mit Knoblauchbrot
CHF 11.-
- 2 Weissweinrahmsuppe mit Kräutern
CHF 9.50
- 3 Rindsbouillion mit Flädli
CHF 6.50
- 4 Karottencremesuppe mit Vanille und Rahm
CHF 8.50
- 5 Curry-Cappuccino mit Zitronengras
CHF 9.50 mit Krevette CHF+3.00
- 6 Rindskraftbrühe mit bunten Gemüsewürfelchen
CHF 9.-
- 7 Brasilianische Cremesuppe mit Curry und Tomaten
CHF 9.50

Wählen Sie eine Gemüsesuppe nach Ihrem Belieben aus:

Brokkolicremesuppe
Gurkencremesuppe
Selleriecremesuppe
CHF 7.50

Fische und Krustentiere

(Vorspeise)

- 1 Pochiertes Lachsforellenfilet auf Lattich
SchnittlauchsaUCE
CHF 16.-
- 2 Gebratener Saibling mit Kräuterjus
auf Gemüsestreifen
CHF 18.-
- 3 Gebratene Lachstranche
auf Ratatouille mit Safransauce
CHF 18.-
- 4 Gebratene Eglifilets mit Schalotten
Kräutersauce
CHF 18.-
- 5 Knusprig gebratenes Felchenfilet
auf Tomaten- Olivenreis
CHF 15.-
- 6 Gebratene Lachswürfel an einer
Dillsauce
CHF 14.-
- 7 Gebratene Riesenkrevetten mit
Schalotten-Butter
CHF 23.-
- 8 Mariniertes pochiertes Zanderfilet
auf Curry-Spinat
CHF 18.-

*Die Fisch-Vorspeien können Sie auch als
Hauptgericht: zum Tagespreis haben.
(ca.+CHF 10.00-15.00)*

Hauptgerichte

- 1 Gebratenes Pouletbrüstchen
mit Basilikumrahmsauce
CHF 27.-
- 2 Schweinshalsbraten mit Kräutern
Senfsauce
CHF 26.-
- 3 Glasiertes Kalbskarree
Rosmarin-Jus
CHF 33.-
- 4 Zarte Schweinsrahmschnitzel
mit Kräuterkruste
Salbeisauce
CHF 27.-
- 5 Roastbeef englische Art
Sauce mit grünem Pfeffer
CHF 42.-
- 6 Geschnetzeltes Kalbfleisch
mit Champignons
CHF 34.-
- 7 Im Ofen gebratenes Schweinssteak
mit grüner Pfeffersauce
CHF 27.50
- 8 Sautiertes Lammrückenfilet
mit Tomatenwürfeln, Thymian-Jus
CHF 36.-
- 9 Im Ofen gebratenes Rindsfilet
mit Sauce Hollandaise
CHF 45.-
- 10 Gebratene Entenbrust
mit Rotweinschalotten
CHF 38.-

Wir verwenden Schweine-, Rind- und Kalbfleisch aus der Region Luzern
oder aus der Schweiz, Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien
und das Geflügel aus der Schweiz und Frankreich

Fortsetzung Hauptgänge

- 11 Schweinsfilet mit Ingwersauce
CHF 35.-
- 12 Glacierte Kalbsschulter mit Pilzrahmsauce
CHF 33.50
- 13 Ungarisches Rindsgulasch mit Spätzli
CHF 29.50

Beilagen zu den Hauptgerichten

Zu jedem Hauptgericht servieren wir marktfrisches Gemüse sowie eine Beilage:

- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Polenta mit Parmesan
- Feine Nudeln
- Reis
- Risotto

*Pro Anlass kann nur ein Menü ausgewählt werden.
Plus Vegetarisch oder Schonkost.*

Vegetarische Hauptgerichte

- 1 Pilze in knuspriger Teighülle mit jungem Gemüse
CHF 27.-
Als Vorspeise CHF 16.-
- 2 Paella de verdura
Spanisches Reisgericht mit Gemüse
CHF 24.-
Als Vorspeise CHF 16.-
- 3 Kartoffel- Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Gemüse
CHF 24.-
Als Vorspeise CHF 12.50
- 4 Früchte- Curry im Parfümreisring
CHF 26.50
Als Vorspeise CHF 14.50
- 5 Piccata von buntem Saisongemüse auf Risotto
CHF 26.50
Als Vorspeise CHF 14.-
- 6 Tandoori- Gemüseeintopf mit Kartoffeln
CHF 21.-
Als Vorspeise CHF 11.-
- 7 Panierte Tofuschnitzel mit Curryreis
CHF 25.-
Als Vorspeise CHF 14.-
- 8 Gefüllte Champignons mit Bratkartoffeln
CHF 24.-
Als Vorspeise CHF 12.-

Gerne stellen wir ein saisonales vegetarisches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Süssspeisen

- 1 Mascarponecreme
mit Schokoladenfächer
CHF 10.-
- 2 Schokoladenmousse
mit leichter Vanillesauce
CHF 14.-
- 3 Sorbetvariation mit Früchten
CHF 13.-
- 4 Caramelköpfl
mit Nussschaum
CHF 7.50
- 5 Brönnti Creme
mit Karamellstücken
CHF 8.50
- 6 Panna cotta
mit Früchtepüree
CHF 11.-
- 7 Köstliches von Beeren
CHF 14.-
- 8 Ananas-Carpaccio
mit Vanilleglace im Mantel
CHF 15.-
- 9 Eisparfait
nach Willisauer Art
CHF 14.-
- 10 Warmes Schokoladetörtchen
mit Rumglace
CHF 14.-
- 11 Passionsfrucht-Quarkschnitte
mit Mangofächer
CHF 14.-

13 Käseplatte mit Hausbrot
CHF 14.-

*Für Ihren individuellen Anlass passen wir das
Angebot gerne Ihren Wünschen an.*

Hochzeits / Geburtstagstorte

Torten von 4 bis ? Personen
mit festlichem Dekor

Preis pro Person

Champagnertorte, Prinzestorte,
Truffes-Spezial
CHF 8.-

Früchtequarktorte
(Aroma nach Ihrem Wunsch)
CHF 9.50

Eistorte
in verschiedenen Aromen
CHF 9.50

Standart-Dekor (Rosen) sind
im Preis Inbegriffen

Spezial-Dekor nach Wunsch
(Brautpaar, Zuckerfiguren oder
Marzipanfiguren)

je nach Aufwand

Pro Person
ca. CHF 2.50

Ihre Bestellung benötigen wir mindestens
2 Wochen im Voraus.

Menü 1

Lachsforellenfilet
auf Fenchel

Gebratene Kalbsschulter mit Thymian
Kartoffelstock mit Vanille
Gemüse vom Markt

Mascarponecreme
mit Orangenfilets

CHF 46.-

Menü 2

Tomaten-Currysuppe
Waldibrüggli Art

Kalbsvoren mit Pilzen
Kräuterreis
Gemüse vom Markt

Schokoladenmousse

CHF 43.-

Vegetarisches Menü 3

Wurzelgemüsesalat
mit Mango und Ingwer
Sauerrahmsauce

Gebackene Auberginen
mit Tomatensauce
Pilawreis

Passionsfrucht-Quarkschnitte
mit Mangofächer

CHF 36.-

Menü 4

Grüner Salat
mit Kräutern und Brotwürfeln

Pouletbrust mit Basilikumsauce
Reis mit getrockneten Tomaten
Gemüse vom Markt

Ananas-Carpaccio
mit Vanilleglace im Mantel

CHF 42.-

Menü 5

Geräuchertes Forellenfilet
auf Salatbouquet

Schweinesteak mit grünem Pfeffer
Nudeln
Gemüse vom Markt

Gebrannte Creme

CHF 48.-

Menü 6

Saisonsalat
mit Rauchlachsstreifen

Lammkarree mit Rosmarin-Jus
Kartoffelgratin
Gemüse vom Markt

Mascarponecreme
mit Schokoladeblättern

CHF 56.-

Menü 7

Krevetten-Cocktail an einer
Calypsosauce und Dill

Im Ofen gebratenes Roastbeef
mit kräftiger Portweinsauce
Bratkartoffeln

Gemüse vom Markt

Ananas- Carpaccio
mit Vanilleglace

CHF 57.-

Menü 8

Mit Sherry parfümierte Rindskraftbrühe
Blätterteigstange

Gebratenes Lammkarree
mit Oliven-Thymian-Jus
Kartoffelgratin

Gemüse vom Markt

Sorbetvariation mit Früchten

CHF 55.-

Menü 9

Blätterteigkissen mit frischen Pilzen

Gebratenes Kalbssteak mit Paprikasauce
Nudeln

Gemüse vom Markt

Mascarponecreme
mit Schokoladablättern

CHF 57.-

Menü 10

Rindstatar mit Toast
auf kleinem Salatbouquet

Geschnetzeltes Kalbfleisch Saisonpilzen
Nudeln

Gemüse vom Markt

Brönnti Creme

CHF 56.-

Vegetarisches Menü 11

Nüsslisalat mit gehobeltem Sbrinz

Junges Gemüse mit Reis im Pfannkuchen

Köstliches von Beeren

CHF 35.-

Regionalmenü 1

Carpaccio von geräuchertem Beinschinken
an Kräutervinaigrette

Kalbsvoressen
mit Wurzelgemüse
Kartoffelstock

Brönnti Creme

CHF 49.-

Ohne Vorspeise CHF 38.-

Regionalmenü 2

Bunter Blattsalat
mit geräuchertem Forellenfilet
und Meerrettichschaum

Gebratenes Schweinssteak
mit Sennenfladen Käse überbacken
Bratkartoffeln
Glasierte Karotten

Riesen Meringue mit Nidlä

CHF 48.-

Ohne Vorspeise CHF 40.-

Regionalmenü 3

Bunter Gartensalat
an würzigem Hausdressing
mit Käse aus der Dorfkäserei

Buuresuppe

Rindsschmorbraten
Kartoffelstock mit Schnittlauch
Gemüse vom Märli

Apfelkuchen

CHF 50.-

Ohne Vorspeise CHF 41.-

Regionalmenü 4

Linsensuppe mit Gnagi

Berner Platte
(Speck, Zungenwurst, Rippli, Siedfleisch und
Wienerli)

Salzkartoffeln

Sauerkraut und Bohnen

Karamelköpfl

CHF 49.-

Ohne Vorspeise CHF 41.-

Eichhof Bier

Biermenü 1

Zwiebel-Biersuppe

Rindsschmorbraten mit Weizenbier

Breite Nudeln

Gedünstete Karotten

Apfelkuchen mit Vanilleglace

CHF 45.-

Biermenü 2

Märtsalat

Kohlrabi-Bierrahmsuppe mit Gnagi

Im Ofen gebratener Schweinsbraten

an einer Bier-Cognacsauce

Kartoffelstock mit Schnittlauch

Mischgemüse

Vanille-Biercreme mit Früchten

CHF 39.-

Biermenü 3

Mostbröckli mit Nüsslisalat

mit Bier-Balsamico Vinaigrette

Brotsuppe mit Bierschaum

Glasierte Kalbshaxe im Biersud

Salzkartoffeln

Sauerkraut

Honig-Bierparfait

CHF 48.-

Biermenü 4

Bunter Salat mit Eglifilets im Bierteig

Krautsuppe mit Lagerbier

Hackbraten mit Biersauce

Hörnli mit Brotbröseln

Dörrbohnen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 46.-

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

Bitte beachten Sie unsere ABG's