



# Herbst-Genuss



## Zum Einstieg

<b>Knackiger Herbstsalat</b> mit Sbrinz-Würfeln und Kernen	Fr. 12.50
<b>Hirsch-Wrap</b> gefüllt mit gezupftem Hirsch-Schmorbraten & Frischkäse Begleitet von eingelegtem Kürbis	Fr. 14.50
<b>Herbstliches Vorspeisen-Duo</b> Kürbiscremesuppe & Hirsch-Wrap	Fr. 16.—
<b>Feine Kürbiscremesuppe</b> mit Rahmhaube	Fr. 9.50
<b>Entlebucher Urdinkel-Suppe</b> mit Gemüsewürfeli	Fr. 9.50

## Hauptsache Wild

Da wir fast ausschliesslich Wild aus der Biosphäre Entlebuch verarbeiten, sind gewisse Gerichte nicht immer und je nach Jagderfolg erhältlich. Wir informieren Sie gerne über unser Tages-Angebot!

<b>Pfeffer vom Hirsch, Reh oder Gäms</b> - Der beliebte Engel-Klassiker!	Fr. 33.50
<b>Schnitzel vom Hirsch oder Reh</b> auf Wildrahmsauce	Fr. 39.50
<b>Rückenfilet vom Reh oder Gäms</b> auf Waldpilzen	Fr. 43.—
<b>Rosa gebratenes Hirsch-Filet</b> auf Wildrahmsauce	Fr. 42.—
<b>Duo vom «Schimbrig»-Hirsch</b> -Pfeffer & Schnitzel	Fr. 39.—



Zu den obigen Gerichten servieren wir Ihnen eine Wildgarnitur mit Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Marroni und hausgemachten Spätzli

<b>Herbstliche Steinpilzravioli</b> mit Butter und Käse	Fr. 24.50
<b>Reichhaltiger Wildgarnituren-Teller</b> „Alles ausser Fleisch...“	Fr. 25.50



# Hubertus – Menu

Knackiger Herbstsalat  
mit Sbrinz-Würfeln und Kernen

\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit Rahmhaube

\*\*\*

Zarte Hirschschnitzel  
auf Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli und Wildgarnitur

\*\*\*

Dessert-Trio «Hubertus»

\*\*\*

\*

Ganzes Menu Fr. 67.—  
Menu ohne Dessert Fr. 57.—



## Passende Weine – unsere Empfehlung

	1dl	5dl
<b>Säuser</b>	2.50	12.50
<b>Offene Weine</b>		
Pinot noir „Jägerblut“	4.70	23.50
Maienfelder	5.—	25.—
<b>Flaschenweine</b>	1dl	7dl
<b>Vigoro</b> Assemblage rouge Suisse, 2023 Nauer Weine, Bremgarten, Schweiz	7.60	52.—
<b>Barbera d’Asti</b> DOCG Montio, 2022 Cascina Terra Felice, Piemont, Italien	7.—	47.—
<b>Entre Lunas</b> Tempranillo, 2020 Finca Constancia, Castilla, Spanien	7.30	49.—