

Menu

Vorspeisen – Salate - Pinsa *Starters – Salads – Pinsa*

Bunt-Gemischter Salat (V) mit Haus-Dressing & ofenwarmem Brötli 9.50
Mixed Salad with our house Dressing. And a freshly baked roll

Erfrischendes Rauchfisch - Ceviche mit Pumpernickel 17.00
Paté vom Regenbogenforellenfilet*, Sauerrahm, Kräutern, Apfelstückchen & Gewürzen. (*aus Escholzmatt)
Smoked trout ceviché – bound with sour cream & apple.
Served with pumpernickel bread

Samosas (V) 13.00
Gefülltes Gemüse-Gebäck nach indischer Art
mit hausgemachtem Frucht-Chutney
Indian style vegetable samosas with home made fruit chutney.

Burrata Salat (V) 21.00
Burrata-Käse, halb-getrocknete Tomaten, Oliven & grünem
Kernen-Kräuter dressing
Burrata cheese salad with sun dried tomatoes, seed & herb dressing,
olives & balsamic glaze

«Pinsa»

Gourmet Style Pizzabrot – Mit feinen Zutaten belegt
Perfekt **zum Teilen** als Snack, Vorspeise oder als Hauptgericht **Dich allein**
Quick baked pizza style dough. With a choice of topping.

Romana (V) 28.50
Mit Burrata, Tomate, Roten Zwiebeln, Rucola, Oliven, Kräuter & Knoblauch
Topped with rucola, olives, tomatoes, burrata, herbs & garlic.

Salmone 29.00
Geräucherter Lachs, Meerrettich-Dill-Creme, Kapern & Brokkoli.
Topped with – Smoked salmon, horseradish cream, Broccoli.
toasted capers, & red onions.

Diablo (V) 26.00
Scharfe Tomatensalsa, Haus-Käsemischung, Gemüse & Chilies
(Für unsere Nicht-Vegetarier – mit Büffelsalami aus Schangnau + 4.00)
Topped with – spicy tomato & jalapeno salsa, blended cheeses & vegetables.
(Add buffalo salami + 4.-)

Hauptgänge Main Course Dishes

Lachs-Steak & Pasta	32.00
Filet vom Lachs, mit Zitruspfeffer im Ofen gegart, serviert mit einer Pasta in unserem Kern-Pesto, mit Blattspinat, Oliven, & Sonnengetrockneten Tomaten geschwenkt. « (Auch als Vegetarische Option erhältlich 24.50) » <i>Roasted filet of salmon seasoned with citrus pepper & dill. Served over pasta tossed with fresh spinach, sun dried tomatoes, seed pesto & olives.</i> “(vegetarian option also available)”	
Kräutergarten-Schnecken-Schweinsbratwurst*	27.50
Mit Ärdöfel-Senf-Salat, Sauerkraut & Aprikosen-Rosmarin-Konfi (*gemeinsam mit unserem Dorfmetzger kreiert - Kräuter aus dem «Kreuz-Garten») <i>Homemade pork sausage with herbs from our garden & garlic. Served with a mustard-potato-salad, sour-kraut and an apricot-rosemary marmalade.</i>	
Büffel-Hohrückensteak (vom Schangnauer Wasserbüffel)	39.00
Mit südamerikanischen Gewürzen mariniert & grilliert, dazu Chimichurri-Dip, Country-Fries & Gemüse <i>Rib eye steak from local buffalo – Char grilled. Served with “chimichurri”, country fries & vegetables.</i>	
100% Biosphärenrind-Burger	27.00
mit Zwiebelrelish, geräuchertem Raclettekäse, Speck & Country Fries <i>Beef Burger topped with smoked cheese & bacon, caramelized onion marmalade. Served with a side of country fries.</i>	
Gemüse-Curry (V)	26.00
Cremiges Kokos-Gemüsecurry- Curry indisch gewürzt, mit Erdnusscreme verfeinert. Dazu Duftreis & Papads (Indische Reiscracker) <i>Vegetable curry – Indian style curry finished with coconut cream & peanuts. With scented rice & papads (rice crackers)</i>	
Kreuz Rösti	24.00
Alpkäse, Zwiebeln, Geräucherter Speck & rosmarin “von Hier» <i>Hash browns topped with Alpine cheese, smoked local bacon, red onions. and rosemary.</i>	
Veggi Rösti (V)	23.50
Hauskäsemischung, Tomaten, Zwiebeln & Gebratene Pilze. <i>Hash browns with blended cheeses, tomato, onion & toasted mushrooms</i>	

Desserts

Schoggi-Brownie		12.00
mit erfrischender Minz-Schoggi-Glacé & Schoggi-Karamellsauce <i>Chocolate-Brownie with Mint-Chocolate-Fudge-Chip Ice Cream & Chocolate Sauce</i>		
New-York Cheesecake mit Waldbeersauce		12.00
«Mama Jo-Jo's Rezept aus den 60er Jahren» Baked American Style Cheesecake with Forest-Berry-Sauce "Mama Jo-Jo's recipe from the 60ies"		
Marbacher Meringue		13.00
Mit Stracciatella Mousse, & Heubeersauce With Stracciatella Mousse & Blueberry-Sauce		
Beschwippstes Sorbet		8.50
Sorbet nach Wahl mit einem Schuss von Studer's Kirsch-Likör Sorbet of your choice with a shot of Studer's Cherry Likör		
Saftiger Apfelkuchen mit Niddle und gerösteten Nüssen		9.50
<i>Spiced Apple Pie, served with whipped cream and toasted Nuts</i>		
Glacé	Je Kugel / per scoup	4.00
Schoggi; / Chocolate	Zimt; / Cinnamon	
Vanille; / Vanilla	Haselnuss; / Hazelnut	
Waldbeer; / Forest berries	Minz-Schoggi; / Mint-Chocolate-Chip	
Rum & Rosine; / Rum & Raisin		
Sorbét	Je Kugel / per scoup	4.00
Blutorange;/Blood Orange Zwetschge; Plum Aprikose; Apricot		

Sei kreativ und kreiere mit unseren Toppings Deinen eigenen Coupe

Waldbeer-sauce / Wild-Berry-Sauce	1.50
Schoggi-Karamell-Sauce / Chocolate-Fudge-Sauce	1.50
Schlagrahm-Niddle / whipped Cream	0.80
Nussmix geröstet / toasted Nutmix	0.80
Luzerner huppen (Waffelröhrli) / Rolled Waffles	0.80
Mini marsh mallows	0.80
Meringue-Bruch-Stücke / Meringue-Crumbles	