

Die warme Küche ist offen von 12 bis 14.30 Uhr. Die kalte Küche, Suppen und Süsses servieren wir bis 17 Uhr.
Alle unsere Speisen sind hausgemacht und frisch zubereitet.

KALTE KÜCHE

Hobelkäse <i>Wengernalp</i>	23.-
Bresaola <i>vom einheimischen Rind mit Rucola und Ziegenkäsedressing</i>	27.-
Bellevue-Teller <i>Wengernalpkäse, Berner Bio-Trockenfleisch</i>	28.-
Focaccia-Sandwich <i>mit grilliertem Gemüse, Mozzarella und Pesto</i>	20.-
Sandwich <i>mit Lachstatar, Crème Fraîche, Ei, Gurke und Dill</i>	18.-
Tatar <i>vom Berner Bio-Rind mit geriebener „Belper Knolle“ und Zitronenöl</i>	
kleine Portion	19.-
grosse Portion	32.-

SALATE

Kleiner Grüner Salat	9.-
Gemüsesalat <i>grilliertes und eingelegtes Gemüse mit weissem Bohnenpurée (vegan)</i>	23.-
Randensalat <i>mit Ricotta-Mousse, grünen Linsen und kandierten Baumüssen</i>	22.-
Quinoa-Salat <i>mit Riesencrevetten</i>	29.-

WARME KÜCHE

Tagessuppe <i>(vegetarisch)</i>	12.-
Gerstensuppe <i>mit Wurstscheiben</i>	18.-
Hühner-Gemüse-Bouillon	14.-
Zürcher Geschnetzeltes <i>mit Rösti</i>	45.-
Entrecôte, „Café de Paris“ <i>mit triple-cooked-Chips</i>	48.-
Osso Bucco Milanese <i>mit Risotto (Schweizer Reis)</i>	44.-
Rösti <i>mit Speck und Spiegelei</i>	27.50
Käseschnitte „Des Alpes“ <i>mit Rohschinken, Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken</i>	28.-
Käsefondue <i>ab 2 Personen, auf der Terrasse und in der Gaststube, pro Person</i>	27.50
Spaghetti <i>mit Riesencrevetten, Tomaten, Chili und Petersilie</i>	29.-
Gnocchi <i>mit Ziegenkäse und Schnittlauch</i>	28.-

SÜSSES

Schwarzwälder Torte	9.-
Silvias Marronikuchen	9.-
Schokoladenkuchen	9.-
Apfelkuchen	9.-
Eiskaffee <i>Vanille- und Moccaeis, Espresso, Rahm</i>	14.50
Glacen <i>(Molki Meiringen) Vanille, Erdbeere, Mocca, Schokolade, Zitrone</i>	
pro Kugel 4.- mit Rahm +2.-	
Frappé <i>Vanille, Erdbeere, Mocca, Schokolade</i>	9.50

WARME GETRÄNKE

Espresso, Kaffee Crème	5.-
Milchkaffee, Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.-
Schokolade <i>2dl</i>	5.50
Ovomaltine <i>2dl</i>	5.-
Kaffee fertig <i>4cl</i>	6.- mit Rahm 7.-
„Schümli Pflümli“ <i>4cl</i>	8.-
Irish Coffee <i>4cl</i>	15.-
Schwarztee	5.-
Pfefferminz, Lindenblüten, Hagebutte, Verveine	5.-
Grüntee	5.-
Skiwasser <i>hausgemacht</i>	7.-
Glühwein <i>hausgemacht</i>	9.-

KALTE GETRÄNKE

	2,5dl	3dl	7,5dl
Mineralwasser	4.50		9.-
Orangina		5.-	
Apfelsaft		5.-	
Apfelschorle		5.-	
Eistee <i>hausgemacht</i>		5.50	
Rivella		5.-	
Citro		5.-	
Coca Cola		5.-	
	2dl		
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	5.-		
Orangensaft	5.-		
Tomatensaft	5.-		

APÉRITIFS

Prosecco di Valdobbiadene Brut, 1dl		10.-
Gin Tonic Gordons		15.-
Apérol Spritz		15.-
Campari Spritz		15.-
Campari Orange		15.-
Pastis 45%, 2cl		8.-

BIER

	3.3dl	4dl	5dl
Bügel Bräu <i>Eichhof</i>		6.-	
Erdinger <i>Weissbier</i>			8.-
Clausthaler <i>alkoholfrei</i>		5.-	

WEINE

<i>Weissweine</i>					<i>Flasche</i>
Fendant Vétroz "Terrasses" Germanier	3,75dl	25.-			39.-
St. Saphorin "Domaine de Faverges"	3,5dl	26.-			45.-
Petit Arvine "L'Opaline" Cave Emery					49.-
Montreux "Récolte Choisie"					39.-
	1dl 7.-	2dl 13.-	3dl 19.-	5dl 30.-	
Chardonnay "Grande Ardèche" Louis Latour					43.-
	1dl 8.-	2dl 15.-	3dl 22.-	5dl 33.-	
<i>Rotweine</i>					
Dôle de Sierre M. Zufferey, 2018				5dl 32.-	42.-
Rioja "Coto de Imaz", Riserva					49.-
Barolo "Mariondino", DOCG, Az. Agr. A. Parusso, Montforte d'Alba, 2013					60.-
Merlot Sassariense Tenero, Matasci					39.-
	1dl 7.-	2dl 13.-	3dl 19.-	5dl 30.-	
Château Belle-Vue, Medoc, Cru Bourgeois, 2015					
	1dl 10.-	2dl 17.-	3dl 22.-	5dl 40.-	
Champagner					
Jacquot Brut Mosaïque	1dl 15.-				80.-

Weitere Weine und Champagner finden Sie in unserer Weinkarte.

SPIRITUOSEN

	2cl
Kirsch Dettling 40%	8.-
Grappa Vallemaggia Delea 40%	9.-
Cognac Martell VS 40%	8.-
Pflümliwasser Willisau 37.5%	5.-
Williams Willisau 37.5%	5.-
Chrüter/Bätzi Willisau 37.5%	5.-
Fernet Branca 39%	6.-