



## Zwöschedöre

### Aupchäs

50 g Alpkäse aus Rohmilch,  
hergestellt von der Fam. Epp, Alp Schlacht in Sörenberg.  
Mit Brot und Butter.

9.80

### Hobuspäck

50 g Hobelspeck selbst geräuchert und getrocknet.  
Mit Brot und Butter

9.80

### Salami

50 g Salami, hausgemacht mit Edelschimmel.  
Mit Brot und Butter.

10.80

### Rohschenke

50 g Rohschinken, hausgemacht mit Edelschimmel.  
Mit Brot und Butter.

10.80

### Plättli

Alpkäse, Hobelspeck, Salami, Rohschinken und eingelegte Kohlraben.  
Auf einer Fassdaube angerichtet.  
Mit Brot und Butter

29.80

Für ein zusätzliches Gedeck verrechnen wir 4.50



<b>Legendäri Heusuppe</b> (Kann auch bei uns im Lädeli gekauft werden) Sagenhafte Suppe aus Napfheu-Rahm und kontrollierten Heukräutern. Gespritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC, Schaumwein aus Kastanienbaum bei Luzern.	10.80
<b>Salat</b> Blattsalate mit Gemüsestreifen und Kräutern, bunt gemischt, an einem Eierdressing	10.80
<b>De Chnächt</b> Blattsalate mit Apfelstücken, Baumnüssen und Alpkäse von der F am. Epp, Alp Schlacht in Sörenberg. Serviert in der Schüssel. Mit Eier- und Rotweindressing.	20.80
<b>Foräue</b> Forellenfilet, lauwarm, aus Marbach, geräuchert in Apfelholz, begleitet von Apfelsalat und Apfelkernen-Salz.	25.80
<b>De Späck</b> Specktranche, gesalzen und gekocht, lauwarm. Mit Senf und Brot serviert.	15.80
<b>Burebratwurst</b> Bauernbratwurst nach alter Familientradition mit leckerer Zwiebelsauce. Mit Brot.	19.80
<b>Äntlibuecher Spätzli</b> Selber gemachte Eierspätzli mit Alpkäse an Rahmsauce mit gerösteten Zwiebeln und feinem Apfelmus.	22.80
Für ein zusätzliches Gedeck verrechnen wir 4.50	



### **Fuschterli**

Brötchen gefüllt mit Alpkäse oder Chlosterbüel-Schinken oder gemischt. 6.80

### **Knoblibrot**

Brötchen geröstet mit Knoblauch.

Mit Mayonnaisesauce. 7.80

### **Tüflisches Brot**

Brötchen gefüllt mit hausgemachtem Hobelspeck, Zwiebelringen und scharfer Sauce (warm). 8.80

### **Heisse Hund**

Brötchen mit Wiesners Bratwurst, Blattsalat, eingelegten Kohlraben, Zwiebeln und cremiger Haussauce. 10.80

### **Pop Baquette**

Brötchen bestrichen mit Senf und hausgemachter Mayonnaisesauce.

Gefüllt mit Chlosterbüel-Schinken, Alpkäse, Blattsalat,

Tomatenchutney, Zwiebeln und Essiggurken. 12.80

### **Bibi-Gaga**

Brötchen bestrichen mit hausgemachtem Tomatenketchup und eigener

Kräuterbutter. Gefüllt mit einer gebratenen Pouletbrust und Blattsalat. 12.80

### **Glugggerli**

Brötchen gefüllt mit Blatt- und Pouletsalat. 12.80

Für ein zusätzliches Gedeck verrechnen wir 4.50

Inkl. 8% Mwst.



*Liebe/r Esser/in und Geniesser/in*

*Unsere Philosophie ist es,  
möglichst alle Produkte aus der Region zu verwenden,  
Qualität und Ethik,  
nach der Idee miteinander füreinander.*

*Schwein, Kalb, Rind, Lamm, Ziege, Pferd, Kaninchen aus dem Entlebuch*

*Geflügel aus der Schweiz*

*Wild aus dem Entlebuch*

*Forelle aus Schöpfheim und Escholzmatt*

*Milchprodukte aus dem Entlebuch, Emmental und Napf*

*Eier aus dem Entlebuch*

*Mehl aus dem Entlebuch*

*Kartoffeln aus dem Entlebuch und der Schweiz*

*Beeren aus dem Entlebuch*

*Kräuter aus dem Entlebuch*

*Blumen, Hölzer, Erde*

*Ausser Gemüse, wenn dann saison bedingt*

*Aus unseren Küchenabfällen wird Biogas hergestellt.*

*Unsere Heizwärme und Wasserwärme beziehen wir aus der Fernwärme  
der Sägerei Bucher Escholzmatt.*

*Quellwasser vom Schwendelberg, belebt mit der Grandeur Technologie*