

Wir wünschen einen genuss- und sinnvollen Abend

Daniel's Empfehlung

Menu Hauptgang 38

Die Empfehlung kann als Menü genossen werden mit Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert

2- Gang CHF 46

3- Gang CHF 54

4- Gang CHF 62

Zur Vorspeise

Hausgemachte Tagessuppe 10

Kunterbunter Salat mit Hausdressing 10
mit frischem Gemüse, Kernen und Sprossen

«Unser Fleisch und Gemüse»

Unsere Karte ist klein gehalten, denn wir kochen alles frisch, mit regionalen Produkten und viel Herzblut.

Rind-, Kalbsfleisch stammt ausschliesslich aus dem Entlebuch
Schweinefleisch und Pouletfleisch ausschliesslich aus der Schweiz
geliefert von der Metzgerei Giger, Entlebuch
Schüpflheimer Wiesenschwein von Franz&Franz Studer

Gemüse vom Bio-Hof Widacher in Malters | Familie Scherer Troxler Inwil
Bigler Gemüse Inwil | Hofladen Thürig Eich | Claudia Zurkirchen Ebnet

Glacé liefert uns Schintbühl Glace

Falls du eine Allergie hast, melde dich bitte beim Servicepersonal.

Wir freuen uns, dass wir dich als Gast bei uns empfangen und kulinarisch verwöhnen dürfen. Wir hoffen, du teilst unsere Passion für gesundes und leckeres Essen ohne Zusatzstoffe.

E Guete

Unsere Klassiker

«Drei Könige» - Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites Marktgemüse Zitrone	36
feRUS – Spare Ribs Pommes Frites und Süsskartoffel Frites	39
Kaiserstuhl – Fischknusperli natur serviert mit Salat oder Bratkartoffeln	25 31
«Drei Könige» Salat vom Bio-Bauernhof mit Pouletstreifen	24
«Drei Könige» Salat vom Bio-Bauernhof mit Rindsstreifen	26
«Drei Könige» Salat vom Bio Bauernhof mit mariniertem Büffelmozzarella	21

Süsse Versuchungen

unser Tagesdessert 9

Affogato 10
Vanilleglacé | Espresso | Amaretto

Glacé von Schintbühl Buurehof Glace, Ebnet 4
verschiedene Aromen - im Weckglas serviert

Joghurt-Heubeeri	Vanille
Joghurt-Mandarinen	Erdbeer
Milch-Chriesi	Schoggi

Sorbets 4

Zitrone
Süssmost

mit Rahm 1