

Beizli Menu im Wild

Suppe & Salat
Kürbis-Kokossuppe mit Curry & herbstlicher Salat mit Trauben & Kürbiskernen
16.00

Saltimbocca vom hiesigem Hirsch
mit Wildrahmsauce, Spätzli & herbstlichen Garnituren
43.50

Torta della Nonna
mit Vermicelles & Zwetschgensorbet
13.50

Komplett 72.00
ohne Dessert 58.50

Vorspeisen

Nüsslisalat 18.50*
mit Preiselbeerdressing, Speck, Ei & Croutons

Sigiger Rehterrine 22.50
mit Selleriemousse, Balsamico-Kirschen & Croissant

Rindstatar Vorspeise 24.50*
mit Kürbiskernöl, Kürbis, Sbrinz & Focaccia Hauptgang 36.50*

Gericht aus Andrea's Gourmet-Menu Wurzeln & Flügel
Entlebucher Seeforelle Kürbis – Ravioli – Beurre blanc 26.50

Grüner Salat / Gemischter Salat 11.00* / 13.50*

Tagessuppe 9.50*

Vegetarisches Gericht

* Diese Gerichte servieren wir auch Nachmittags

Über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.
Unsere Brote & Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Hauptgerichte im Herbst

Hiesige Rehschnitzel 43.50
mit Wildrahmsauce, Pilzen, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Pfeffer vom Sigiger Reh 38.50
mit Speck & Croutons, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Jagdteller 48.00
wildes Durcheinander vom hiesigen Reh & Hirsch, Spätzli, herbstlich garniert

Jäger-Pastetli 37.50
Reh & Hirschgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Spätzli, herbstlich garniert

Herbstlicher Beilagenteller 34.00
aus Rotkraut, Kürbis, Pilzhacktätschli, Rosenkohl, Früchten & Spätzli

Hausteller 48.50
kleines Rindsfilet mit Kräuterbutter und Kalbsschnitzel mit Cassisjus
Gemüsebouquet & Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen 37.50
mit Cognacrahmsauce, Kartoffel-Kürbisrösti & Gemüsebouquet

Schweins Cordon Bleu 35.00
Pommes frites & Gemüse

Entlebucher Seeforelle mit Kürbis 41.50
mit Beurre blanc & gebratener Zopfknödel

Thai Wok- Rotes Thaicurry mit Gemüse & Jasminreis

mit Frühlingsrollen 22.50
mit Pouletbrust 28.50
mit Black Tiger Crevetten 34.50

Klassiker ab 2 Personen

Rehrücken aus hiesiger Jagd in 2 Gängen serviert pro Person 63.00
oder
Rindsfilet Chateaubriand in 2 Gängen serviert

Erster Gang
mit Cassisjus, gebratener Zopfknödel, Haselnuss & Rosenkohl

Zweiter Gang
mit Wildrahmsauce, Pilzen, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Sämtliches Fleisch stammt aus der Schweiz.
Reh aus Sigigen & Region Willisau, Dammhirsch aus Ruswil, Rothirsch aus dem Eigenthal.

Crevetten aus Zucht in Vietnam, geführt von Bianchi Seafood Zufikon AG.

Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST.

RESTAURANT
PONY
SIGIGEN