## hammer

hotel restaurant

## 2024 Herbst Antonio Dioguardi @antoniodioguardi.chef

## **VORSPEISEN**

## HAUPTGÄNGE

Nüsslisalat 🌁

Speck | Ei | Croûtons

Kürbissuppe 💋 🕑

Kerne | Öl

Pilzsuppe Ø



Marroni Ravioli 14

Büffelmozzarella

Geräucherter Saibling 22

Kürbistatar 🥖 🛞



Feigenkonfitüre | Ziegenkäse | Haselnuss 18

**Geräucherte Entenbrust** 



Fenchel | Zitrusgel | Lakritze 24

Reh Carpaccio (\*)



Marroni | Frischkäse | Rotwein 25

Reh Ravioli Edit Emilia's Ennetbürgen

Preiselbeeren | Mozzarella | Marroni 32

Hammer Cordon Bleu 280g - Metzgerei Matter Kriens

Hinterschinken | Raclette-Käse Gemüse 38

Fischfilet vom Eigenthal Fischzucht Josef Burri



Gebratenes Saiblings-Filet Sauce Tartare | Gemüse

Gnocchi 🥏 🕑



Kürbis | Pilze

Perlhuhnbrust (\*) (\*)



Marinierter Rotkohl | Jus

32

Hirsch Entrecôte

Spätzli | Marroni | Rotkraut | Rosenkohl

Hammer Fondue Classic (ab 2 Personen)



Würfel-Brot | Apfel | Kirsch 29 pro Person <sup>220g</sup>

Beilagen

**Pommes Frites** Spätzli

Gemüse