

## Vorspeisen

|  |    |
|--|----|
| <b>Gemischter Salat</b>    | 10 |
| Hausvinaigrette · Croûtons   |    |
| <b>Kürbissuppe</b>    | 9  |
| Kerne · Öl   |    |
| <b>Pilzsuppe</b>    | 9  |
| Croûtons   |    |
| <b>Grillierter Tomme</b>    | 19 |
| Marinierter Rotkohl  |    |
| <b>Rinds Carpaccio</b>   | 25 |
| Birne · Frischkäse · Nüsse   |    |
| <b>Kürbis Tatar</b>    | 18 |
| Feigenkonfitüre · Ziegenkäse · Haselnüsse  |    |
| <b>Entenleber</b>  | 24 |
| Feigen · Schokolade · Brioche  |    |

## Hauptgänge

|   |    |
|---|----|
| <b>Hausgemachte Gnocchi</b>         | 28 |
| Kürbis · Pilze  |    |
| <b>Reh Ravioli</b>  | 32 |
| <b>Edit Emilia's Ennetbürgen</b><br>Preiselbeeren · Mozzarella · Baumnüsse  |    |
| <b>Hammer Cordon Bleu</b>   | 38 |
| <b>280 g - Metzgerei Matter Kriens</b><br>Hinterschinken · Raclette-Käse · Gemüse   |    |
| <b>Fischfilet vom Eigenthal</b>   | 38 |
| <b>Fischzucht Josef Burri</b><br>Gebratenes Saiblings-Filet · Sauce Tartare · Gemüse  |    |
| <b>Perlhuhnbrust</b>            | 32 |
| Rotkohl · Kartoffelstock  |    |
| <b>Kalbsbäckchen Rossini</b>  | 44 |
| Rotkohl · Kartoffelstock  |    |
| <b>Hammer Fondue Classic</b>    | 29 |
| <b>ab 2 Personen</b><br>Würfel-Brot · Apfel · Kirsch  |    |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Beilagen</b>               | 6 |
| Pommes Frites · Reis · Gemüse |   |

**Herkunft**  
Rind: Schweiz  
Kalb: Holland  
Entenleber: Frankreich  
Perlhuhn: Frankreich  
Schwein: Zentralschweiz  
Saibling: Eigenthal  
Backwaren: Schweiz

Bei Allergien berät Sie gerne unser Servicepersonal.  
Preise in CHF inkl. MWST.

