

# Toblers | Wirtshaus **Wichlern** Kriens



**HERZLICH WILLKOMMEN!**

Das Wichlern-Team freut sich, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

*sich Gutes gönnen*

**Schön sind Sie unser Gast!** Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Das Toblers Team mit Martin Ludwig, unserem Küchenchef, hat für Sie eine Auswahl an Köstlichkeiten zusammengestellt. Das Serviceteam engagiert sich, damit Sie einige unvergessliche lukullische Momente geniessen können.

## APÉRITIF – Kleinigkeiten zu Wein, Bier & CO.

*Uns liegt es am Herzen, mit kleinen Produzenten zusammenzuarbeiten. Daher freut es uns sehr, Trockenfleischspezialitäten aus dem Bleniotal von der Traditionsmetzgerei «Ul nostran» in Aquarossa anbieten zu können.*

### **Tessiner Happas**

Rohschinken, Pancetta, Coppa, Lardo, Salami nostrano  
und Käse aus dem Bleniotal, hausgemachtem Essiggemüse 24

### **Salametti und Bergkäse**

mit selbst eingelegtem Essiggemüse 14



vegetarisch



vegan



glutenfrei

Kleinere Portionen bereiten wir gerne zu (Reduktion um CHF 2.00)

Menüanpassungen / -änderungen werden mit CHF 2.00 Aufpreis verrechnet

Beim Teilen eines Gerichtes erlauben wir uns, die Kosten für ein Gedeck (CHF 5.00) in

Rechnung zu stellen

## SUPPEN

**Süsskartoffelsuppe**  14

mit Lachstatar vom Swiss Alpine pure Lachs 18

**Tagessuppe** 10

Erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitenden nach dem Angebot

**Rindsbouillon**

mit Portwein 11

mit Portwein und frischen Flädli 14

## SALATE

**Saisonaler Blattsalat** 10

an Hausdressing

**Gemischter Salat** 12

mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten

an Hausdressing

**Nüsslisalat** 12

an Hausdressing

**Nüsslisalat «Mimosa»** 14

mit Ei an Hausdressing

# LUKULLISCHE ÜBERRASCHUNGEN

## **Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar vom Napfweiderind**

Vorspeise (70g)	26
Hauptgang (140g)	38
mit Cognac, Whisky oder Calvados	+2

## **Hausgeräucherter Schweizer «Pure alpine Lachs»**

mit Meerrettich vom Luzerner Hinterland

auf Salatbouquet angerichtet

Vorspeise (50g)	24
Hauptgang (80g)	35

## **Carpaccio mit Kürbis und Sellerie**

mit gerösteten Pinienkernen, Äpfeln und Parmesansplitter

Vorspeise	16
Hauptgang	25

## **Falsche Schnecken**

Gebratene Rindsfiletwürfel vom Napfweiderind

überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter

Vorspeise	23
Hauptgang mit einer Stärke- oder Gemüsebeilage	31

## VEGETARISCH UND VEGAN

**Quinoa-Gemüse-Bratlinge** mit Quark-Dip 27  
auf einem Ratatouille-Beet

**Kichererbsen-Curry mit Gemüse und Ananas**   29  
mit Trockenreis und Früchten garniert

**Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gurken**  
Vorspeise 5 Stück 18  
Hauptgang mit gebratenem Reis, Ei und Gemüsestreifen 31

## FISCH

**Zanderknusperli** mit Kräutersauce  
nature 23  
mit saisonalem Blattsalat 28  
mit Pommes frites 29

**Gebratene Felchenfilets**  
vom Zugersee (Theo Zimmermann)  
nach Luzerner Art mit Tomaten, Kapern und Petersilie  
Trockenreis 37

# KLASSIKER

## **Panierte Schnitzel vom Nierstück**

Pommes frites	
vom Schwein	29
vom Jungkalb aus dem Napfgebiet	38

## **Rahmschnitzel vom Nierstück** mit Wauwiler Champignons

Butternudeln	
vom Schwein	31
vom Jungkalb aus dem Napfgebiet	40

## **Cordon bleu** mit Schinken und dreierlei Käse gefüllt

Pommes frites	
vom Schwein	37
vom Jungkalb aus dem Napfgebiet	46

## **Hausgemachte Schweinsbratwurst** 29

an Zwiebelsauce	
Butterrösti	

## **Geschnetzelte Kalbsleber** an Echalottenbutter mit Kräutern

Butterrösti	38
-------------	----

## **Pouletbruststreifen an Sherryrahmsauce**

im Blätterteigkissen	
Blattspinat	
Reistimbale	32

Saisonale Gemüsebeilage	8
-------------------------	---

## IM PFÄNNCHEN SERVIERT

### **Duo vom Rindsfilet und Kalbssteak** (200g)

an Sauce béarnaise und Morchelsauce

Pommes frites und Gemüsebouquet 58

### **Rindsentrecôte** (200g) vom Napfweiderind

an Pfefferrahmsauce

hausgemachte Kroketten und Gemüsebouquet 48

### **Rindsfilet** (180g) vom Napfweiderind

an Sauce béarnaise

Pommes frites und Gemüsebouquet 56

### **Kalbssteak** (180g) vom Jungkalb

an Morchelsauce

Butternudeln und Gemüsebouquet 52

### **Wichlernpfännchen** zum Selbergaren

Rindersteak «Tagliata» (180g)

mit hausgemachter Sauce Café de Paris

Pommes frites und Gemüsebouquet 43

## «WICHLERN-PACK» ab 4 Personen

Kleiner Marktsalat an Hausdressing

\* \* \*

Rindersteak «Tagliata» mit hausgemachter Sauce Café de Paris

Pommes frites und Kroketten

Gemüsebouquet

serviert auf der Platte zum Selberschöpfen 198

# SÜSSE VERSUCHUNGEN

**Caramelköppli** wie zu Grossmutter's Zeiten, mit Rahm 10

**Winterfreuden-Trilogie** 12

Schokoladen-Brownie mit Orangensalat  
und einer Kugel Vanilleglace

**Klassisches Vermicelles** mit Meringues und Rahm klein 10 | gross 13

**Coupe Nesselrode** klein 12 | gross 14

mit Vermicelles, Vanilleglace und Meringues

**Meringues-Parfait** mit hausgemachtem Noccino klein 12 | gross 15

**Meringues-Glace** mit Rahm 15

Buure-Meringues aus dem Holzofen  
mit Vanille- und Erdbeerglace

**Buure-Meringues vom Nebiker Chreisulade** 1 Stück 8 | 2 Stück 11

mit Rahm

**Nebiker Buurehof-Glace** - viele leckere Sorten im Angebot

frei von jeglichen Zusatzstoffen, im 130ml-Becher 7.50

mit Rahmgarnitur + 1.50



# HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

## Herkunft Fleisch

Geflügel	Schweiz
Hirsch	Schweiz (Semione)
Kalb	Schweiz (Napf)
Poulet	Schweiz
Reh	Schweiz (Napf)
Rind	Schweiz (Napf)
Schwein	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Wildschwein	Frankreich (Elsass)

## Herkunft Fisch

Felchen	Schweiz (Zugersee – FAO 05): Wildfang
Lachs	Schweiz (Lostallo – FAO 05): Zucht
Zander	Kasachstan (Kaspisches Meer – FAO 04): Zucht

## Herkunft Eier

Eier	Schweiz
------	---------

# ALLERGIEN UND INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gerne bereiten wir Ihr Wunschgericht auch glutenfrei zu. Bitte informieren Sie diesbezüglich unser Toblers Team bei der Bestellung, dass die Zutaten glutenfrei sein sollten.

# PREISGESTALTUNG

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inkl. 7.7 % MWST. Im Weiteren handelt es sich dabei um die Preise pro Teller und Person.