

 Wirtshaus  
**Wichlern** Kriens



«FEINES ESSEN IST BALSAM FÜR DIE SEELE»

**HERZLICH WILLKOMMEN!**

Das Toblers 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

## SALATE

### **Saisonaler Blattsalat**

an Hausdressing

10

### **Gemischter Salat**

mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten

an Hausdressing

12



### **Frühlings-Salatbowle** an Joghurt-Dill-Dressing

mit jungem Blattspinat, Spargelwürfel und

hausgeräuchertem Schweizer «Pure alpine Lachs»-Streifen

18



### **Terrine von grünem Spargel**

auf Tomatenvinaigrette und Salatbouquet

18

## SUPPEN



### **Cremige Spargelsuppe**

mit Bärlauch-Quarknocken und kleinem Gemüse

14

### **Saisonale Tagessuppe**

Erkundigen Sie sich beim Toblers Team nach dem Angebot

10

### **Rindsbouillon**

mit Portwein

11

mit Portwein und frischen Flädli

14

# LUKULLISCHE ÜBERRASCHUNGEN

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

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

## **Tatar vom hausgeräuchertem Schweizer «Pure alpine Lachs»**

auf Salatbouquet angerichtet

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

## **Falsche Schnecken**

Gebratene Rindsfiletwürfel vom Napfweiderind

überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter

Vorspeise	23
Hauptgang mit einer Stärke- oder Gemüsebeilage	31

## VEGETARISCH UND VEGAN



### Grüner und weisser Spargel

mit Sauce Hollandaise

Vorspeise 26

und neuen Bratkartoffeln

Hauptgang 36

...und doch nicht ganz vegetarisch: mit Tessiner Rohschinken

+ 7



### Quinoaeintopf Primavera

mit Spargelwürfel, Herztomaten, Bärlauch, Zwiebeln und Knoblauch

29

**Safrannudeln** an leichter Rahmsauce

mit Bärlauch, Kirschtomaten und jungem Blattspinat

31

## FISCH

**Zanderknusperli** mit Kräutersauce (KAZ)

nature

23

mit saisonalem Blattsalat

28

mit Pommes frites

29



### Felchenfilets Princess

gebratene Felchenfilets vom Zugersee (Theo Zimmermann)

an Safransauce

neue Bratkartoffeln, grüner und weisser Spargel

37



### Hausgeräucherter Schweizer «Pure alpine Lachs»

grüner und weisser Spargel auf Spinatbeet

mit Sauce Hollandaise, Trockenreis

34

# 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**

an Zwiebelsauce

Butterrösti 29

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

Butterrösti 38



## **Pouletbruststreifen an Sherry-Bärlauchsauce**

neue Bratkartoffeln, weisser und grüner Spargel 32

Saisonale Gemüsebeilage 8

## IM PFÄNNCHEN SERVIERT



**Rindsfilet** (180g) vom Napfweiderind

an Sauce béarnaise

neue Bratkartoffeln, weisser und grüner Spargel

56



**Kalbssteak** (180g) vom Jungkalb

an Morchelsauce

neue Bratkartoffeln, weisser und grüner Spargel

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

## ZUM ABSCHLUSS EINE SÜSSE VERSUCHUNG

<b>Caramelköpfl</b> wie zu Grossmutter's Zeiten, mit Rahm	10
<b>Panna cotta</b> an Erdbeercoulis	10
<b>Erdbeer-Calypso</b> Aufgerührtes Erdbeer- und Vanilleeis mit Erdbeersauce, Maraschino und Rahm	12
<b>Schokoladeneis im Blätterteigkissen</b> mit marinierten Erdbeeren und Rahm	14
<b>Erdbeeren</b> mit Rahm	klein 9   gross 11 + 1.50
<b>Meringues-Glace</b> mit Rahm Buure-Meringues aus dem Holzofen mit Vanille- und Erdbeerglace	15
<b>Buure-Meringues aus dem Holzofen</b> vom Nebiker Chreisulade mit Rahm	1 Stück 8   2 Stück 11
<b>Nebiker Buurehof-Glace</b> - viele leckere Sorten im Angebot frei von jeglichen Zusatzstoffen, im 130ml-Becher mit Rahmgarnitur	6.80 + 1.50



# HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

## Herkunft Fleisch

Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz (Napf)
Rind	Schweiz (Napf)
Schwein	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz

## 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 Unverträglichkeiten 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.

