

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat  
Croûtons | Kräuter | Hausvinaigrette
9

Kalte Tomatensuppe 
Stracciatella di Bufala | Mandeln
12

Burrata 
Caponata | Basilikumpesto | Oliven
19

Hummus  
Fenchel | Orangen | Marinierte Zwiebeln
18

Randen Tatar  
Knuspriges Eigenthaler Ei | Pfeffersauce
18

Geräucherter Eigenthaler Saibling
Schwarzer Knoblauch | Pilze
22

Roast Beef 
Oliven | Tomaten | Kapern | Frischkäse
Senf
24

HAUPTGÄNGE

Auberginen Ravioli Edi Emilia's Ennetbürgen 
Pfefferminze | Marinierte Tomaten
28

Hausgemachte Gnocchi 
Basilikumpesto | Bohnen | Pinienkerne
28

Hammer Cordon Bleu 280g – Metzgerei Matter Kriens
Hinterschinken | Raclette-Käse
Gemüse
38

Fischfilet vom Eigenthal Fischzucht Josef Burri  
Gebratenes Saiblings-Filet
Sauce Tartare | Gemüse
38

Wolfsbarsch  
Lauch | Cherrytomaten | Oliven
42

Lamm Carré
Gratinierte Tagliatelle | Pilzjus | Pilze
42

Hammer Fondue Classic (ab 2 Personen)  
Würfel-Brot | Apfel | Kirsch
29 pro Person ^{220g}

Beilagen
Pommes Frites
Reis
Gemüse
6

Fleischdeklaration

Rind Schweiz | **Wolfsbarsch** Mittelmeer | **Schwein** Zentralschweiz | **Saibling** Eigenthal | **Lamm** Schweiz | **Backwaren** Schweiz

Bei Allergien berät Sie gerne unser Servicepersonal

Die Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt