



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WICHLERN GENUSSSTUBE

WIR – **DOMINIKA & KLAUDIA** – SIND SEIT VIELEN JAHREN MIT HERZBLUT IN DER GASTRONOMIE TÄTIG. MIT DER GENUSSSTUBE HABEN WIR UNSERE LEIDENSCHAFT VERWIRKLICHT UND EINEN ORT GESCHAFFEN, AN DEM **MODERNE UND NACHHALTIGE GASTRONOMIE** GELEBT WIRD.

GEMEINSAM MIT UNSEREM KÜCHENCHEF UND SEINEM TEAM STEHEN WIR FÜR **EINE EHRliche KÜCHE** – HANDWERKLICH GEKOCHT, MIT RESPEKT VOR DEM PRODUKT UND SEINEM NATÜRLICHEN GESCHMACK. DABEI SCHÄTZEN WIR TRADITIONELLE METHODEN WIE **EINLEGEN UND FERMENTIEREN**, DIE ZEIT, AROMA UND CHARAKTER IN UNSERE PRODUKTE BRINGEN.

RUND UM UNSERE TERRASSE WÄCHST EIN KLEINER **KRÄUTERGARTEN**, DER MIT VIEL HINGABE GEPFLEGT WIRD. FRISCH GEERNTET VERLEIHEN DIE KRÄUTER UNSEREN GERICHTEN UND SIGNATURE DRINKS NATÜRLICHE AROMEN SOWIE IHREN **UNVERWECHSELBAREN CHARAKTER**.

GENUSS BEDEUTET FÜR UNS **QUALITÄT, AUTHENTIZITÄT & GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT**.

WIR FREUEN UNS, WENN SIE SICH BEI UNS WOHLFÜHLEN, DIE ZEIT VERGESSEN UND EINFACH GENIEßEN!

~ VORSPEISEN ~

KALTE MANDELSUPPE "AJO BLANCO"

Trauben | Estragon | Apfelessig 14



WICHLERN GENUSSALAT

Eingelegtes Gemüse | Geröstete Kerne | Kräuterdressing 13



LEICHT GEBEIZTE LACHSFORELLE



Kartoffel Mille-feuille | Bio-Grüntee-Gelée "Mystique" | Erdbeere 22



Unsere Weinempfehlung:

Johanniter Weisswein, Weingut Sonnenberg - Kriens 

SOMMERLICHE BURRATA

Grillierter Pfirsich | Getrocknete Tomaten | Granatapfel | Rosmarin 20



VITELLO TONNATO

Senfkaviar | Kapern | Eingelegte Zitronenzeste | Rucola 23



WICHLERN RINDSTATAR

Briochettoast | Nussbutter | Zweierlei Eigelb | Kräuteröl

70g 25 • 140g 37

mit Cognac + 4



FLEISCH: SCHWEIZ | LACHSFORELLE AUS BREMGARTEN (AG), AUFGEZOGEN IN REINEM
QUELLWASSER | BLACK-TIGER-CREVETTEN: ASC-ZERTIFIZIERT

ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST.

~ HAUSKLASSIKER ~

GALLOWAY BEEF BURGER AUS KRIENS

Eingelegte rote Zwiebeln | Bergkäse | Speck | Country Dippers 34



Unsere Bierempfehlung: Mons Red Ale – Kriens

KALBSGESCHNETZELTES

*Rösti **oder** Tagliatelle | Champignons | Rahm* 39



KALBS CORDON BLEU

Saisongemüse | Bergkäse | Kräutermayonnaise 42

*Country Dippers **oder** Süsskartoffel-Pommes + 3*



SCHWEINESCHNITZEL

Saisongemüse | Kräutermayonnaise | Country Dippers 32



ÄLPLER MAGRONEN

Kartoffel | Röstzwiebeln | Apfel-Vanillekompott 26



RÖSTI-PFANNE

Tomaten | Bergkäse | Spiegelei 27

mit Bündner Rohschinken + 4



FLEISCH: SCHWEIZ | LACHSFORELLE AUS BREMGARTEN (AG), AUFGEZOGEN IN REINEM QUELLWASSER | BLACK-TIGER-CREVETTEN: ASC-ZERTIFIZIERT

ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST.

~ WICHLERN SIGNATURES ~

SCHWEIZER ENTRECÔTE 180 G



Kräuterkartoffeln | Saisongemüse | Kimchi-Mayo | Kalbsjus 48



Unsere Weinempfehlung:

Macho Man Monastrell DO Bio – Casa Rojo, Spanien

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

*Kamillen-Beurre-blanc | Schwarze Quinoa |
Karotten-Zitronengras-Püree | Saisongemüse* 38



SPARE RIBS „WICHLERN ART“

Krautsalat | Gerösteter Mais | Tomatensalsa 39
Country Dippers oder Süsskartoffel-Pommes + 3



POULET-SCHENKELSTEAK



Gebratener Jasminreis | Wok-Gemüse | Unagilack 31



CAESAR SALAT

Romanasalat | Parmesan | Croûtons | Caesar-Dressing 19
mit Pouletstreifen +8
mit Black-Tiger-Crevetten +10



MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

Paprikacreme | Kartoffeln | Saisongemüse 28

FLEISCH: SCHWEIZ | LACHSFORELLE AUS BREMGARTEN (AG), AUFGEZOGEN IN REINEM
QUELLWASSER | BLACK-TIGER-CREVETTEN: ASC-ZERTIFIZIERT

ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST.

~ INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ~



Gluten



Ei



Laktose



Schalenfrüchte



Soja



Fisch



Sellerie



Senf



Sesam



Sulfite

In unserer Küche werden verschiedene Allergene verarbeitet.
Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Kreuzkontaminationen
nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Viele unserer Gerichte können wir auf Wunsch an
Allergien und Unverträglichkeiten anpassen.

Unser Serviceteam berät Sie gerne.

