



## 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 TEAM LEBEN WIR 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.

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

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

## ~ VORSPEISEN ~

### HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

*Butter-Maroni | Thymian | Kürbiskernöl 13*



### TAGESSUPPE

*Täglich frisch im Angebot 11*

### WICHLERN GENUSSSALAT

*Eingelegtes Gemüse | Geröstete Kerne | Kräuterdressing 13*



### NÜSSLISALAT

*Feigen | Rosmarin-Baumnüsse | Birnen-Dressing 14*

*mit Wildschwein-Salamettli + 5*



### EINGELEGTER RANDENSALAT

*Dallenwiler Geisskäse | Trauben | Rucola | Pinienkerne 15*



### WICHLERN RINDSTATAR

*Hausbrot | Kerbel-Senf-Butter | Zweierlei Eigelb | Kräuteröl*

*70g 25 • 140g 37*

*mit Cognac + 4*



## ~ HAUPTGÄNGE ~

### KALBS CORDON BLEU

*Saisongemüse | Bergkäse | Kimchi-Aioli 42*  
*inkl. Country Dippers **oder** Süsskartoffel-Pommes + 3*



### KALBSGESCHNETZELTES

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



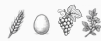
### GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

*Lauch-Blumenkohl-Püree | Schwarzer Quinoa | Saisongemüse |  
Kamillen-Beurre-blanc 38*



### POULETSCHENKELSTEAK

*Thymianjus | Spätzli | Glasierte Rüebli 29*



### PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

*Saisongemüse | Kräutermayonnaise | Country Dippers 32*



### ÄLPLERMAGRONEN

*Kartoffeln | Röstzwiebeln | Apfel-Vanille-Mus 26*



### RÖSTI-PFANNE

*Geröstete Pfifferlinge | Bergkäse | Spiegelei 28*  
*mit Speck + 3*



## ~ *DEKLARATIONEN & HINWEISE* ~



*Gluten*



*Ei*



*Laktose*



*Schalenfrüchte*



*Soja*



*Fisch*



*Sellerie*



*Senf*



*Sesam*



*Sulfite*



### **Vegetarisches Gericht**

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.

### **BROT-HERKUNFT**

Unser Brot beziehen wir von der Luzerner Traditionsbäckerei Hänggi.  
Das Familienunternehmen backt seit 1949 und produziert  
seine Backwaren in Rothenburg LU

