WICHLERN
GenussStube

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 ~

Lauwarmer Randensalat
Crème fraîche | Dörrzwetschgen | Pinienkerne 14

mit Speck + 3

Wichlern GenussSalat
Eingelegtes Gemüse | Geröstete Kerne | Apfeldressing 13

Wichlern Rindstatar
Hausbrot | Kerbel-Senf-Butter | gebeiztes Eigelb | Crème fraîche

70g - 25 • *140g* - 37

mit Cognac + 4

mit Country Dippers + 7

GenussPlättli
Bündner Rohschinken | Bergkäse | Rosmarin-Baumnüsse | Feigensenf 15

Pastinaken-Vanille-Suppe
Haselnuss-Crunch | Kräuteröl 12

TagesSuppe
Täglich frisch im Angebot 11

Fleisch: Schweiz | Saibling: Römerswil (LU)

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

~ HAUPTGÄNGE ~

Flanksteak vom Rind

Kartoffelgratin | Wirz | grüne Pfeffersauce 39

Kalbsleber

*Rösti | Zwiebelsauce **oder** Salbeibutter* 38

Saiblingsfilet nach Müllerin Art

Kräuterrisotto | Wurzelgemüse | Zitronenbuttersauce 42

Knuspriges Poulet-Suprême

Gebratene Kräuterkartoffeln | Rosenkohl | Steinpilzrahmsauce 35

Paniertes Schweinsschnitzel

Country Dippers | Saisongemüse | Preiselbeer-Aioli 32

Angus Beef Burger

Bergkäse | eingelegte Zwiebeln | Speck | Country Dippers 32
mit Süsskartoffel-Pommes + 3

Trüffelrisotto

Waldpilzragout | Haselnüsse | Parmesan 30

Röstipfanne

Bergkäse | Spiegelei | Wurzelgemüse 27

Fleisch: Schweiz | Saibling: Römerswil (LU)

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

~ DESSERTS ~

Schoggi-Vermicelles-Ganache
Granatapfel | *Meringue* | *Rahm* 13

Caramelköpfli
Mandelflocken | *Rahm* 10.50

Lauwarme Apfeltasche
Vanillecrème | *Cognac-Rosinen* 13.50
Wartezeit ca. 10 Min.

Eton Mess
Erdbeerkonfitüre | *Meringue* | *Rahm* 11
Kinderportion 6

Glace von Emmi
Vanille | *Schoggi* | *Erdbeere* | *Caramel*
1 *Kugel* - 4 | 1 *Kugel zum Dessert* +3 | *Mit Rahm* +1.50

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in unseren Gerichten.
Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

~ 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 UND BRÖTLI AUS DER SCHWEIZ
Unser Brot beziehen wir von der Bäckerei Hänggi in Rothenburg (LU).
Unsere Brötli stammen von Romer's Hausbäckerei.

EIER AUS KRIENS
Unsere Eier beziehen wir von der Familie Niederberger hier in Kriens.

BERGKÄSE
Unseren Bergkäse beziehen wir von Bruno Wittwer
(fromSuisse, Emmenbrücke).

WICHLERN
GenussStube