



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat 9.50

Gemüsestreifen, Croûtons, Kräuter

Frühlingsalat 14.50

Spargel, Zitrusfrüchte, mariniertes Fenchel, Salatbouquet, Kräuter

Spargel Creme Suppe 12.50

Spargel, Bärlauch Öl, Focaccia Cracker

Rindstatar 70 g (auf Wunsch glutenfrei) 21.50

BBQ-Sauce, Eigelbcrème, Zwiebel-Chutney, geröstetes Brot

Rauchlachstatar auf Spargel 18.50

Meerrettichmousse, Senfkaviar, geröstetes Brot

Pikanter Hummus 18.50

Grillgemüse lauwarm, Kräuteröl, Sauerrahm, Sesam Pitabrot

Buffalo Chicken Wings 16.50 | 11.50

Sauerrahm

Bruschetta (pro Stück)

mit Wollschweinrohschinken **4.50**

mit Pulled Mushrooms **4.50**

mit Oliventapenade **3.00**

mit frischen und getrockneten Tomaten, Pesto **4.50**

mit Tomate und Büffelmozzarella **5.50**

mit Pulled Pork **4.50**

mit hausgemachtem Bresola **5.50**

BOWLS

Salatbowl 27.50 | 22.50

bunter Blattsalat, Zitrusfrüchte, Spargel, Edamame, Hummus, Buchweizen, Gemüsestreifen, Grillgemüse, Kräuter, Avocado

mit Pouletstreifen + **11.00**

mit Pulled Pork + **9.00**

mit Pulled Mushrooms + **9.00**

mit Arancini + **9.00**

mit Crevetten + **11.00**

Unsere Dressings: französisch | italienisch | Sesam-Wasabi | Mango-Chili | Honig-Senf

Über Allergene geben wir euch gerne mündlich Auskunft.



HAUPTSPEISEN

Chateaubriand ab 2 Personen pro Person 65.00

Portweinsauce, Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin, Arancini, saisonales Gemüse, in zwei Gängen serviert

Lammierstück (Irland) 48.00 | 43.00

Zitronen- Thymiankruste, Portweinsauce, Kartoffelkuchen, Baby-Brokkoli

Kalbssteak 42.50 | 37.50

Rahmsauce, Bratkartoffel, Morchel, Erbsen, Spargelragout

Maispouletbrust gefüllt mit getrockneter Tomate 33.50

Spargelrisotto, Bärlauchbutter

Rindstatar 140 g (auf Wunsch glutenfrei) 31.50

BBQ-Sauce, Eigelbcrème, Zwiebel-Chutney, geröstetes Brot

Cordon bleu (auf Wunsch glutenfrei) 39.00 | 34.00

gefüllt mit Pastrami, karamellisierten Zwiebeln, Käser-Franz Käse, dazu Hobergs Pommes und Gemüse

Schnitzel paniert (auf Wunsch glutenfrei) 33.00 | 28.00

dazu Hobergs Pommes und Gemüse

Buffalo Chicken Wings 24.50 | 19.50

mit buntem Blattsalat, Gemüsestreifen, Kernen oder Hobergs Pommes

Linguini 32.50 | 27.50

picante Tomatensauce, Knoblauch, Crevetten (Vietnam), Baby-Brokkoli

VEGETARISCH

Linguini 21.50 | 17.50

pikante Tomatensauce, Knoblauch, Chili, Baby-Brokkoli

Auberginen Cordon bleu (auf Wunsch glutenfrei) 26.50

mit Brie, Birnen und Baumnüssen gefüllt, Hobergs Pommes und Gemüse

Gemüse Feta Tätschli 23.50 | 18.50

Tzaziki, Rosmarinkartoffeln, Kresse

Portion Spargel 400 g 27.50 | 250 g 22.50

grüner und weisser Spargel, Hollandaise, Bratkartoffel

Über Allergene geben wir euch gerne mündlich Auskunft.



Jetzt keine News mehr von Hobergs Kulinarik-Welt verpassen und sofort Newsletter anmelden.



DESSERTS & KÄSE

Affogato al caffè 11.50

Erbeer-Baileys-Glace mit heissem Espresso

Coupe Caramel 12.50

Salted Caramel und Vanille-Glace, Waffel, Popcorn

Coup Dänemark 12.50 | 9.50

Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

Coup Romanoff 12.50 | 9.50

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Rahm

Coup Passion 12.50 | 9.50

Mango-Passionsfrucht-Sorbet, Passoã

Joghurt-Limetten-Cremè 14.50

Rhababer, Brownies Brössel

Brie gefüllt mit Trüffel 16.50

Honig Madeleines, Olivenölglace

HAUSGEMACHTE GLACE

Hausgemachte Glace pro Kugel **5.00**

Rahmzuschlag **1.50**

Aromen Rahmglace:

Vanille

Erbeer-Baileys

Salted Caramel

Stracciatella

Schokolade

Mocca

Nutella

Tonkabohnen

Eicher Chriesi Joghurt

Baumnuss Joghurt

Erbeer

Sorbet:

Mango-Passionsfrucht



Jetzt keine News mehr von Hoberg's Kulinarik-Welt verpassen und sofort Newsletter anmelden.

UNSERE LIEFERANTEN

| | |
|------------------------------|---|
| Poulet, Rind, Schwein | ausschliesslich Schweizer Fleisch |
| Brot | Bäckerei Zwysig, Sempach & Bäckerei Hänggi, Rothenburg |
| Eier | Familie Ottiger, Hof Schönegg, Rothenburg & Familie Barmettler, Hof Obmoos, Rothenburg |
| Obst und Gemüse | Mundo AG, Rothenburg / Burri's Hofladen, Rain |
| Käse | Fläcke Chäsi, Beromünster |
| Fleisch/Wurstwaren | Pistor, Rothenburg / Bertiswiler Metzger, Rothenburg / Galloway Rind + Wollschwein: Bronner's, Eschenbach |
| Poulet | Frifag, Rain |