



## VORSPEISEN

### **Bunter Blattsalat 9.50**

Gemüsestreifen, Croûtons, Kräuter

### **Sommersalat 13.50**

Melonen, Honig Senf Dressing  
mit Rohschinken + **5.00**

### **Caprese 17.50 | 21.50**

Bunte Tomaten, Balsamico, Ruccola, Kräuter-Sablés, Büffelmozzarella

### **Vitello Tonnato 24.50**

Gemüsebett, Thunfischsauce, Kräuter, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten, Focaccia

### **Rindstatar 70 g (auf Wunsch glutenfrei) 21.50**

BBQ-Sauce, gebeiztes Eigelb, Zwiebel-Chutney, geröstetes Brot

### **Rauchlachstatar 18.50 | 28.50**

Fregola Sarda, Gemüsebrunoise, Meerrettichmousse, Senfkaviar, geröstetes Brot

### **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, Melonen, Gemüse-Pickles, 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 béarnaise, Kartoffelgratin, Arancini, saisonales Gemüse, in zwei Gängen serviert

## **Lammnierstück (Irland) 48.00 | 43.00**

Oliven- Thymiankruste, Portweinsauce, Ratatouille, Fregola Sarda

## **Kalbssteak 43.50 | 38.50**

Rahmsauce, Bratkartoffel, Morchel, Baby Rübli, Erbsen

## **Poulet Involtni 33.50**

gefüllt Spinat, Rohschinken, Frischkäse, Pinienkernen getrocknete Tomaten dazu Tomatenrisotto, Portweinjus

## **Rindstatar 140 g (auf Wunsch glutenfrei) 31.50**

BBQ-Sauce, gebeiztes Eigelb, 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**

Hobergs Pommes und Gemüse

## **Sommersalat 23.50**

buntem Blattsalat, Fenchel, Sesam, Melonen, Honig Senf Dressing mit Rohschinken + 5.00

## **Buffalo Chicken Wings 25.50 | 20.50**

buntem Blattsalat, Gemüsestreifen, Kernen oder Hobergs Pommes

## **Spinat Büffelricotta Ravioli 40.50 | 35.50**

Crevetten (Vietnam), Büffelmozzarella, Rucola, Cherry, getrocknete Tomaten, Oliven

# VEGETARISCH

## **Spinat Büffelricotta Ravioli 29.50 | 24.50**

Büffelmozzarella, Rucola, Cherry, getrocknete Tomaten, Oliven

## **Auberginen Cordon bleu (auf Wunsch glutenfrei) 28.50**

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

## **Tomaten Risotto 32.50 | 27.50**

Grillgemüse, Rucola, Sbrinz Späne, getrocknete Tomaten, Cherry Tomaten

Über Allergene geben wir euch gerne mündlich Auskunft.

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



## UNSERE LIEFERANTEN

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MWST



## DESSERTS & KÄSE

### Affogato al caffè 11.50

Erbeer-Baileys-Glace mit heissem Espresso

### Coupe Caramel 12.50

Salted Caramel und Vanille-Glace, Waffel, Popcorn

### Coupe Dänemark 12.50 | 9.50

Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

### Coupe Romanoff 12.50 | 9.50

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Rahm

### Coupe Passion 12.50 | 9.50

Mango-Passionsfrucht-Sorbet, Passoa

### Sauerrahmmousse 13.50

Melone, Haselnuss Crumble

### Käseteller 5 verschiedene Sorten Fläcke Chäsi Beromünster 15.50

Feigensenf, Brot

## HAUSGEMACHTE GLACE

Hausgemachte Glace pro Kugel 5.00

Rahmzuschlag 1.50

### Aromen Rahmglace:

Vanille

Erdbeer-Baileys

Salted Caramel

Stracciatella

Schokolade

Mocca

Nutella

Tonkabohnen

Eicher Chriesi Joghurt

Baumnuss Joghurt

Erdbeer

### Sorbet:

Mango-Passionsfrucht

Über Allergene geben wir euch gerne mündlich Auskunft.

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



### UNSERE LIEFERANTEN

Poulet, Rind, Schwein	ausschliesslich Schweizer Fleisch
Brot	Bäckerei Zwyssig, 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
Fisch	Spielhofer Fisch AG

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MWST