



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, Rucola, 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

Schweins Cordon bleu (auf Wunsch glutenfrei) 39.00 | 34.00

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

Schweins 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

Poulet, Rind, Schwein	ausschliesslich Schweizer Fleisch
Brot	Bäckerei Zwyssig, Sempach & Bäckerei Hänggi, Rothenburg
Eier	Familie Ottiger, Hof Schöneegg, 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



DESSERTS & KÄSE

Affogato al caffè 11.50

Erbeer-Baileys-Glace mit heissem Espresso

Coupe Caramel 12.50 | 9.50

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

Mango-Passionsfrucht-Sorbet, Passoã

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 Schöneegg, 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