RESTAURANT

PONY SIGIGEN

Herzlich Willkommen
im Pavillon



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

GILDE
Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Wurzeln & Flügel

Andrea's Handschrift, eine Entdeckungsreise in 6 Gängen
Persönlich – Kreativ – Überraschend

Amuse-Bouche

Carpaccio-Röllchen vom Reh Entrecote
Marroni– Birne – Trüffelöl
22.50

mit Wirsing-Röllchen *21.50*

Französische Zwiebelsuppe 2.0
Käsepops –Rehterrine – Sellerie
22.50

mit Kräutersaitling *20.50*

Entlebucher Seeforelle
Kürbis – Ravioli – Beurre blanc
26.50

Ravioli – Kürbis – Ajo Blanco *22.50*

Entrecote vom hiesigem Hirsch
Cassisjus
gebratener Zopfknödel – Haselnuss – Rosenkohl
50.00

Pilzragout
gebratener Zopfknödel – Haselnuss – Rosenkohl
42.00

Müller Thurgau x zwei
Dörrbirne

Nougat Mousse
Baumkuchen – Orange – Haselnuss

Menu komplett 132.00 Vegetarisches Menu komplett 118.00

Kleine Gänge, grosse Genussmomente – geschaffen, um alle 6 zu entdecken.
Gerne auch als 4 oder 5 Gangemenu oder a la carte möglich,
bei gleichbleibenden Portionsgrössen

Menu 4 Gänge 109.00, 5 Gänge 123.00

Vegetarisches Menu 4 Gänge 95.00, 5 Gänge 108.00

RESTAURANT
PONY
SIGIGEN

Klassische Gerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat 18.50
mit Preiselbeerdressing, Speck, Ei & Croutons

Sigiger Rehterrine 22.50
mit Selleriemousse, Balsamico-Kirschen & Croissant

Rindstatar Vorspeise 24.50
mit Kürbiskernöl, Kürbis, Sbrinz & Focaccia Hauptgang 42.50

Kürbis-Kokossuppe mit Curry 16.50
mit Schweizer Egliknusperli

Hauptgerichte

Hiesige Rehschnitzel 49.50
mit Wildrahmsauce, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Pfeffer vom Sigiger Reh 44.50
mit Speck & Croutons, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Jagdteller 54.00
wildes Durcheinander vom hiesigen Reh & Hirsch, Spätzli, herbstlich garniert

Herbstlicher Beilagenteller 40.00
aus Rotkraut, Kürbis, Pilzhacktätschli, Rosenkohl, Früchten & Spätzli

Saltimbocca vom hiesigem Hirsch 49.50
mit Wildrahmsauce, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Hausteller 54.50
kleines Rindsfilet mit Kräuterbutter und Kalbsschnitzel mit Rahmsauce
Gemüsebouquet & Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen 43.50
mit Cognacrahmsauce, Kartoffel-Kürbisrösti & Gemüsebouquet

Entlebucher Seeforelle mit Kürbis 47.50
mit Beurre blanc & gebratener Zopfknödel

Klassiker ab 2 Personen

Rehrücken aus hiesiger Jagd in 2 Gängen serviert pro Person 69.00
oder
Rindsfilet Chateaubriand in 2 Gängen serviert
Erster Gang - mit Cassisjus, gebratener Zopfknödel, Haselnuss & Rosenkohl
Zweiter Gang - mit Wildrahmsauce, Pilzen, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Dessert's

„Eigentlech mag i nömme„ 7.50
kleine Dessertüberraschung

Ruswiler Quitte 15.50
mit Parfait, Kompott & Marshmallow

Torta della Nonna 13.50
mit Vermicelles & Zwetschgensorbet

Schokoladenmousse 13.50
Meringues, Mandeln & Zwetschgen

Kleines Vermicelles Dubai 12.50
mit Pistazienglace, Schokoladensauce, Kataifi-Streussel, Meringues, & Rahm

Zwetschgensorbet Hubertus 9.50
eine Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Affogato 8.00
Kaffee mit einer Kugel Vanilleglace

Eiscappuccino 7.50 / 10.50
Eiskaffee à la Pony mit Rahm, frisch aufgeschlagen
mit Sigiger-Kirsch +2.00

Glace Aromen pro Kugel 5.50
Rahmglacen: Vanille, Caramel, Baumnuss, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Pistazie
Sorbets: Zitrone, Himbeer, Zwetschgen

Käseauswahl «Selektion Beeler» 17.50
aus Ziegen-, Schaf- & Kuhmilchkäse
mit Feigensenf & Engadiner Birnenbrot

Aletsch Arena Bergkäse - Rauchmandeln – Blaubeeren – Rosmarin 12.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Sämtliches Fleisch stammt aus der Schweiz.
Reh aus Sigigen & Region Willisau, Dammhirsch aus Ruswil, Rothirsch aus dem Eigenthal.
Dorade aus Zucht, Griechenland

Unsere Brote & Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Preise in CHF, inkl. 8.1% Mwst.

