



Alterswohnheim
Bodenmatt
6162 Entlebuch

*Herzlich
Willkommen!*

Sehr geehrter Gast

Herzlich Willkommen bei uns im Regionalen Alterswohnheim Bodenmatt in Entlebuch. Das Alterswohnheim bietet unseren Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause in wunderschöner Umgebung.

Gerne begrüßen wir Sie, unsere Gäste von Nah und Fern in unserer hellen und freundlichen Cafeteria. Fühlen Sie sich wohl bei uns und lassen Sie sich von unseren feinen Köstlichkeiten verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen "En Guete"!

Reservationen zum Mittag-/Nachtessen nehmen wir gerne wie folgt entgegen:

*Mo-Sa **Reservation** bis Vorabend*

*So **Reservation** bis Freitagabend*

Bitte melden Sie sich auf der Wohngruppe, direkt im Kafi oder unter 041 482 63 63 an.

Mittagskarte 11.00 bis 13.00 Uhr

Abendkarte 17.00 bis 18.30 Uhr (à la carte nur auf Vorbestellung)

Kafi-Öffnungszeiten: Täglich 11.00 bis 17.00 Uhr

Dienstag & jeweils letzter Freitag im Monat Abendcafé bis 21.00 Uhr

*Gastlichkeit
& Genuss*



***Lebensmitteldeklaration gemäss
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung***

Sehr geehrter Gast

Wir verarbeiten vorzugsweise Schweizer Fleisch aus der Region und aus artgerechter Haltung. Unsere Dorfmetzgereien beliefern uns gemäss eigener Deklaration ausschliesslich mit einheimischem Frischfleisch aus der Biosphäre Entlebuch.

Frische Eier beziehen wir wöchentlich in Bio-Qualität vom benachbarten Hof Widmen, Entlebuch.

Pasteurisierte Eier beziehen wir von der Firma Fischer im nahe gelegenen Malters (Freilandhaltung).

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen unserer Produkte, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal. Dieses gibt Ihnen, in Zusammenarbeit mit den Tagesverantwortlichen der Küche gerne Auskunft.

Wir wünschen Ihnen "En Guete"!

Gastlichkeit
& Genuss



Menü

		<i>Portion</i>	<i>1/2 Port.</i>
Tagesmenu komplett	Wochentag	25.00	21.00
<i>Suppe, Salat, Hauptgang mit Nachservice, Dessert</i>			
Tagesmenu komplett	Sonn- & Feiertage	33.00	29.00
<i>Suppe, Salat, Hauptgang mit Nachservice, Dessert</i>			
Menu-Tagesteller	Wochentag	16.00	13.00
<i>(Hauptgang)</i>	Sonn- & Feiertage	24.00	21.00
Tagessuppe mit Brot	<i>Tasse</i>	5.00	
	<i>Portion à Discretion</i>	8.00	
Gemischter Salat	<i>im Dessertteller</i>	8.50	
	<i>im Suppenteller</i>	10.50	
	<i>im Grossen Teller</i>	15.50	

*Die Fleischwaren stammen aus der Schweiz.
Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MWST.*

Gastlichkeit
& Genuss



Klassiker

	<i>Portion</i>	<i>1/2 Port.</i>
Chicken Nuggets mit Cocktailsauce <i>Beilage nach Wahl oder gemischter Salat</i>	6 Stk 17.50	4 Stk 12.50
Zander-Fischknusperli mit Tartarsauce <i>Beilage nach Wahl oder gemischter Salat</i>	6 Stk 19.50	4 Stk 14.50
Schweinsschnitzel vom Nierstück <i>Natur vom Grill mit Kräuterbutter</i> <i>Paniert und knusprig</i> <i>oder mit feiner Rahmsauce</i> <i>Beilage nach Wahl oder gemischter Salat</i>	160 g 19.50	100 g 14.50
Portion Pommes Frites <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	350 g 7.00	200 g 4.00

Gastlichkeit
& Genuss



Unsere beliebten Hits

	<i>Portion</i>	<i>1/2 Port.</i>
Feines Blätterteigpastetli	18.50	15.50
<i>mit Pommes Frites und Tagesgemüse</i>		
<i>inkl. Suppe, Salat, Dessert vom Buffet</i>	33.00	30.00
Cordonbleu vom Schweinsnierstück	22.50	19.50
<i>mit Pommes Frites und Tagesgemüse</i>		
<i>inkl. Suppe, Salat, Dessert vom Buffet</i>	37.00	34.00
Geschnetzeltes Kalbsleberli «Bodenmatt»	24.50	21.50
<i>mit Rösticroquetten und Apfelringen</i>		
<i>inkl. Suppe, Salat, Dessert vom Buffet</i>	39.00	36.00
Einzelpreise		
<i>Tagessuppe (nach Wahl Crème oder Bouillon)</i>	5.00	
<i>Gemischter Salat (Dessertteller)</i>	8.50	
<i>Dessert von unserem beliebten Buffet</i>		
		Preis gem. Beschriftung

Desserts & Allerlei

Gastlichkeit
& Genuss



Geniessen Sie unsere täglich frischen und hausgemachten, süssen Verführungen



Und für die heissen Tage:

Klassische Glacéstengel (siehe Angebotstafel)

Schintbühl Glacé 130 ml (diverse Aromen)

CHF

3.95

Selbstmitgebrachte Desserts

CHF

1.50 / Gedeck

Gastlichkeit
& Genuss



Abendkarte

Nachtessen gemäss Menuplan **12.00**

Kaffee Complet **14.50**

Milchkaffee, Brot nach Wahl
100 g Aufschnitt und Käse, Butter, Konfi, Honig

Sandwich mit Ruchbrot **7.50**

60 g Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse

Gemischter Salat klein (Dessertteller) **8.50**

Gemischter Salat mittel (Suppenteller) **10.50**

Grosser Salatteller **15.50**

Wurst- oder Thonsalat *natur* **9.50**

garniert **15.50**

Kalter Teller Bodenmatt **180 g** **18.50**

180 g Fleisch und Käse, inkl. Brot und Butter

Gastlichkeit
& Genuss



Getränke

	1 dl	2 dl	3dl	5 dl	1 l	1,25 l	1,5 l
Kalte Getränke							
Leitungswasser		0.50	0.70	1.10	2.20		
Sirup (Kinder 1. Glas gratis)	1.00	1.50	2.00	2.50	4.00		
Mineral natur/Süssgetränke	1.30	2.30	3.00	4.50	7.00	8.50	9.00
Orangensaft	1.50	2.50	3.50		9.00		
Sauser (saisonal)	2.00	3.50	5.00	7.00	12.00		
Milch		3.00	3.50	4.50			
Ovo, Schoggi		3.50	4.00	5.00			
Warme Getränke							
Kaffee , Espresso, Schale		4.50					
Espresso doppelt		5.00					
Cappuccino		5.00					
Latte Macchiato		5.00					
Tee nature, crème, citron		4.50					
Milch		3.50	4.00	5.00			
Ovo, Schoggi		4.50	5.00				
Punsch alkoholfrei		4.00					
Kaffee / Tee fertig		5.50					

Gastlichkeit
& Genuss



Getränke

	1 dl	2 dl	3dl	5 dl
Bier / Most				
Saurer Most (4.0%)				5.00
Eichhof alkoholfrei 33 cl			4.00	
Eichhof Braugold 33 cl (5.2%)			4.30	
Spirituosen (2 cl)				
	2cl			
Kirsch (40.0%), Williams (37.5%)	5.50			
Grappa (40.0%), Vieille Prune (42.0%)	5.50			
Träsch (50.0%), Halbhalb (45.0%)	4.50			
Zwetschgen (40.0%)	4.50			
Apéro (2cl)				
	2cl			
Campari, Cynar (23.0%)	6.00			

Gastlichkeit



Wein

Weine weiss	Herkunft		<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>5 dl</i>	<i>7/7.5 dl</i>
Johannisberg Valais AOC	CH/VS	50 cl	4.20	8.40	19.00	
Yvorne Devinière AOC	CH/VD	50 cl	4.60	9.20	21.00	
Heidegger Cuvée hellgelb	CH/LU	70 cl				43.00
Wein rosé						
Dôle blanche Valais AOC	CH/VS	50 cl	4.20	8.40	19.00	
Weine rot						
Gamay Valais AOC	CH/VS	50 cl	3.80	7.60	17.00	
Merlot "Il Picchio" Ticino	CH/TI	50 cl	4.20	8.40	19.00	
Rioja El Coto	ESP	50 cl			22.00	
Cum Laude Toscana	IT	75 cl				42.00
Terzett Cuvée Ottiger	CH/LU	75 cl				44.00

"Zapfengeld" für mitgebrachten Wein pro dl 1.50