

Mittags Mi-So 12.00h bis 14.30h

Mittwoch, Donnerstag, Sonntagabends  
17.30h bis 21.30h

## Überraschend neu...

# Menu

### Vorspeise

- Frischer Tropenkräuter- und Blattsalat** CHF 10  
mit hausgemachtem Dressing von Arne und Croûtons
- Süsskartoffel-Ceviche** CHF 11  
mit frischen Schalotten und Kräutern aus unserem Garten
- Ingwer Zitronengraskaltschale** CHF 11  
mit Hausgemachtem Öl und frischem Basilikum

### Hauptgang

- Green Energy Bowl** CHF 27  
Schüssel voller Energie, prallgefüllt mit Salat und Gemüse aus dem Garten  
mit Jasminreis
- dazu gebratenes Schweizer Poulet CHF 32
- Entlebucher Lachs** CHF 31  
mit glasiertem Cetulce, Pain perdu und Bergamottenschaum
- Orecchiette** mit Currysauce und frischen Früchten aus dem Haus CHF 25  
dazu gebratenes Schweizer Poulet CHF 30

### Dessert

- Schwarzer Knoblauch Tiramisu** CHF 12  
(durch die Fermentation bekommt der Knoblauch einen süsslichen Geschmack)
- Cremiger Milchreis** CHF 12  
mit frischer Drachenfrucht und Karambole
- 2erlei Eiscreme, Honigschaum, frischer Papaya** CHF 9

**Aus dem Tropengarten. Regional. Liebevoll.**

# Überraschend anders...

## Getränke

### Die Geschmackvollen

|  |     |     |    |
|--|-----|-----|----|
| <b>Tropenbellini</b><br>Prosecco mit Ingwer-Zitronengras-Sirup                                       | 1dl | CHF | 10 |
| <b>Supererfrischende Lagermonade</b><br>mit Grapefruitsaft, Dill-Sirup, Bier (mit oder ohne Alkohol) |     | CHF | 12 |
| <b>Prickelnde Sommerweinschorle</b><br>Weisswein, Ananassalbei, Kaffirlimettenblatt-Sirup, Mineral   |     | CHF | 12 |
| <b>Edelwhite Gin aus dem Entlebuch</b><br>mit Gents Tonic, Gartengurke und Papayapfeffer             |     | CHF | 15 |
| <b>Campari / Martini</b>   | 4cl | CHF | 8  |

\*zu jedem unserer Drinks bieten wir euch gerne eine alkoholfreie Variante.

### Die Coolen

|  |       |     |     |
|--|-------|-----|-----|
| <b>Knutwiler</b> still oder laut                           | 100cl | CHF | 9.5 |
| <b>Knutwiler</b> still oder laut                           | 50cl  | CHF | 6   |
| <b>Tropenhauslimo</b> Papaya & Tropical Herbs              | 35cl  | CHF | 6   |
| <b>Tropenhauslimo</b> Lime & Lemongrass                    | 35cl  | CHF | 6   |
| <b>Hausgemachte Cola</b> würzig, frisch                    | 30cl  | CHF | 5.5 |
| <b>Minze-Sirup &amp; Ananas</b> still oder prickelnd       | 30cl  | CHF | 5   |
| <b>Kaffirlimettenblatt-Sirup</b> still oder prickelnd      | 30cl  | CHF | 5   |
| <b>Ingwer-Zitronengras-Sirup</b> still oder prickelnd      | 30cl  | CHF | 5.5 |
| <b>Hausgemachter</b> Eistee                                | 30cl  | CHF | 5   |
| <b>Apfelsaft/-Schorle</b> von Wandele Obst in Werthenstein | 30cl  | CHF | 5   |

**Aus dem Tropengarten. Selbstgemacht. Einmalig.**

Preise in CHF inkl. 7.7%Mwst.

**TROPENHAUS**  
Wolhusen 

# Die Offenen

## Schaumwein

|  |      |     |    |
|--|------|-----|----|
| <b>Prosecco di Valdobbiadene «Millesimato»</b><br>Astoria, Crevada<br>Glera            | 1 dl | CHF | 8  |
| <b>Coeur de Cuvée Brut Blanc</b><br>Henri Cruchon, Echichens<br>Chardonnay, Pinot Noir | 1 dl | CHF | 12 |

## Weisswein

|   |      |     |     |
|---|------|-----|-----|
| <b>Gavi di Gavi DOCG</b><br>Cortese, Tenuta Olim Bauda,<br>Incisa Scapaccino            | 1 dl | CHF | 8.5 |
| <b>Cuvée Henri La Côte</b><br>Chasselas, Les frère<br>Dutruy, Founex                    | 1 dl | CHF | 7.5 |
| <b>Jurançon Sec « Chant des Vignes » AC</b><br>Gros Manseng, Camarelet, Cauhapé, Monein | 1 dl | CHF | 8   |

## Rotwein

|  |      |     |     |
|--|------|-----|-----|
| <b>Cornalin du Valais «Soleil d'Òn»</b><br>Imesch vins, Sierre | 1 dl | CHF | 8   |
| <b>Barbera d'Asti Superiore</b><br>Tenuta                      | 1 dl | CHF | 8.5 |
| <b>Wolhuser Bier</b>   | 33cl | CHF | 5.5 |

## Die Herzwärmer

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| <b>Kaffee</b>   | CHF | 4.5 |
| <b>Espresso</b>   | CHF | 4.5 |
| <b>Doppelter Espresso</b>   | CHF | 6   |
| <b>Schale</b>   | CHF | 5   |
| <b>Cappuccino</b>   | CHF | 5.5 |
| <b>Latte Macchiato</b>  | CHF | 5.5 |
| <b>Tee</b> aus unserem Tropenhaus je nach Ernte<br>Zitronenvervene, Minze, Kaffirlimettenblatt, Moujean Tee, Aztekensüsskraut und mehr... | CHF | 5   |
| <b>Chai Latte/Inger Zitronengraspunsch</b><br>nach hauseigenem Rezept   | CHF | 6   |

Bei Allergenen beraten wir Sie gern.

**Freitag- und Samstagabend ab 18h**

# HELICONIA

## **Brokkoli**

Feige / Mandel / Malabarspinat

## **Lachs aus dem Entlebuch**

Apfelbeere / Kiwano / Spitzkabis

## **Herz und Leber vom Kalb**

Jackfrucht / Surinamkirsche / Vietnamesischer Koriander

## **Spannrippe sanft geräuchert**

Paprika / Zartweizen / Mexikanisches Pfefferblatt / Bumbumbali

## **Käseauswahl vom Schöpfer**

Papaya Chutney / Nüsse / Wasabi

## **Tomate**

Mädesüß / Rote Sapote / Felchlin Schokolade

|         |         |
|---------|---------|
| 3 Gänge | 75 CHF  |
| 4 Gänge | 87 CHF  |
| 5 Gänge | 99 CHF  |
| 6 Gänge | 110 CHF |

Bei Allergenen beraten wir Sie gern.