

Mittags Mi-So 12.00h bis 14.30h

Donnerstag- und Sonntagabend 17.30h bis 21.30h

Überraschend neu...

## Menu

### Vorspeise

**Frischer Tropenkräuter- und Blattsalat** CHF 10  
mit hausgemachtem Dressing und Croûtons

**Gurkenkaltschale** CHF 11  
mit Joghurt Haube

### Hauptgang

**Gebratener Schweinebauch vom Toni Odermatt** CHF 31  
mit Bohnengemüse und Tatsoi-Krapfen

**Roter Reissalat** CHF 27  
mit buntem Gemüse und Gartenkräuterschaum

### Dessert

**Exotische Mascarponecreme** CHF 10  
mit Sauerrahmglacé und karamellisierten Mandeln

**Zerlei Eiscreme, Honigschaum, frische Papaya** CHF 9

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

Bei Allergenen beraten wir Sie gern.

**TROPENHAUS**  
Wolhusen 

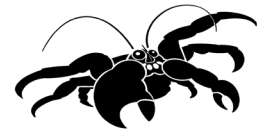
Preise inkl. 7.7% MWST

# Kinderkarte

**TROPENHAUS**  
Wolhusen 



-  **Hubertus - Teller / CHF 14.50**  
(Härdöpfelstock / Salat / Fleischbällchen)
-  **Speedy - Teller / CHF 12.50**  
(Pasta mit Tomatensauce)
-  **Mantiden - Teller / CHF 0.-**  
(Teller & Besteck zum Stibizen  
bei den Grossen)
-  **Tropenhaus - Sirup / CHF 0.-**
-  **Schintbühlglacébecher / CHF 4.50**



[www.tropenhaus-wolhusen.ch](http://www.tropenhaus-wolhusen.ch)

041 925 77 99 / [willkommen@tropenhaus-wolhusen.ch](mailto:willkommen@tropenhaus-wolhusen.ch)

# Überraschend anders...

## Getränke zum Apero

### Die Geschmackvollen

<b>Tropenbellini</b>		10
Prosecco mit saisonalem, hausgemachtem Tropen Sirup		
<b>Supererfrischende Lagermonade</b>		12
Weizenbier, Gewürzblatt-Sirup, Marokkominze, Limette (mit oder ohne Alkohol)		
<b>Prickelnde Sommerweinschorle</b>		12
Weisswein, Kaffirlimettenblatt-Sirup, Mineral, Ananassalbei		
<b>Edelwhite Gin aus dem Entlebuch</b>		15
Gents Tonic, Tamarillo, African Blue Basilikum, Papayapfeffer		
<b>Campari / Vermouth rot oder weiss</b>	4cl	8

### Schaumwein

<b>Coeur de Cuvée Brut Blanc</b>	10cl	11
Henri Curchon, Echichens Chardonnay, Pinot Noir		
<b>Prosecco di Valdobbiadene «Millesimato»</b>	10cl	8
Astoria, Crevada Glera		

### Die Freien

<b>Manchmal ist es Ginlos...aber schmeckt wie Gin.</b>		9
Kaffirlimettenblatt-Sirup mit Gents Tonic, Papayapfeffer		
<b>Immergrünchen</b>		9
Gewürzblatt-Sirup, Thomas Henry Bitter Lemon, Jamaika Oregano		
<b>Papaya Colada</b>		10
Papaya-Sirup, Ananassaft, Kokosmilch		

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

Preise in CHF inkl. 7.7%Mwst.

**TROPENHAUS**  
Wolhusen 

# Überraschend anders...

## Die Coolen

<b>Knutwiler still oder laut</b>	100cl	9.6
<b>Knutwiler still oder laut</b>	50cl	6.2
<b>Tropenhauslimo Papaya &amp; Tropical Herbs</b>	35cl	6
<b>Hausgemachte Cola würzig, frisch</b>	30cl	5.5
<b>Minze - Ananasschorle</b>	30cl	5.5
<b>Kaffirlimettenblatt-Sirup still oder prickelnd</b>	30cl	5
<b>Ingwer-Zitronengras-Sirup still oder prickelnd</b>	30cl	5.5
<b>Hausgemachter Eistee</b>	30cl	5
<b>Apfelsaft/-Schorle von Wandele Obst in Werthenstein</b>	30cl	5

## Die Vertrauten

<b>Wolhuser Bier Lager</b>	33cl	5.5
<b>Entlebucher Bier</b>	33cl	5.5
<b>Appenzeller Weizenbier mit oder ohne Alkohol</b>	50cl	7.5
<b>Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei</b>	33cl	5.5

## Die Herzerwärmer

<b>Kaffee</b>		4.6
<b>Espresso</b>		4.6
<b>Doppelter Espresso</b>		6
<b>Schale</b>		5.6
<b>Cappuccino</b>		5.6
<b>Latte Macchiato</b>		5.6
<b>Tee aus unserem Tropenhaus je nach Ernte</b> Zitronenvervene, Minze, Zitronen Thymian, Salbei, Moujean Tee und mehr...		5
<b>Ingwer- Zitronengras Punsch mit unserem Sirup</b>		6
<b>Chai Latte mit hausgemachtem Sirup / Gewürzkaffee</b>		6

Überraschend anders...

## Empfehlungen des Augenblicks

Frozen Drink des Tages für heisse Sommertage 9

### Die Offenen

**Chasselas** 1dl 7.5  
Weingut Frauenkopf, Twann

**Jurançon Sec "Chant des Vignes" AC** 8.5  
Gros Manseng, Camarelet  
Cauhapé, Monein

**Dôle AOC** 7.5  
Pinot Noir, Gamay  
Domaines Rouvinez, Sierre, Valais

**Barbera d'Asti "La Villa" DOCG** 8.5  
Olim Bauda, Incisa Scapaccino

**Rosé "Ancora" VdP** 8  
Cave de Jolimont, Waadt