

ZUM APÉRO

Unsere Empfehlung:

Rosé Collalto Sekt aus der seltenen Moscato Manzoni Traube von einem der führenden Produzenten (Conte Collalto) im Herzen des Proseccogebiets rund um Conegliano (Veneto/Italien).

75cl	52.00
10 cl	8.50

Gancia Prosecco Brut, Canelli/Italien
mit Aromen von grünem Apfel, frisch und vielseitig im Geschmack

75cl	52.00
10 cl	8.50

* * *

Geschätzte Gäste

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen aus der kleinen Karte bis 17.30 Uhr.

Zwischen 17.30 und 18 Uhr stärkt sich unsere Küchenbrigade, um Sie ab 18 Uhr voller Elan mit unseren Köstlichkeiten aus der grossen Karte zu verwöhnen.

Wir danken für Ihr Verständnis.

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	8.50	12.00
Gemischter Sommersalat	9.50	18.00
Bunter Sommersalat mit Avocado, Rauchlachsrosette und Meerrettichschaum	19.00	29.00
Beefsteak Tatar ^(CH) feurig oder medium <small>mit Toast und Butter</small>	23.00	34.00
Gebackene Frühlingsrolle mit rassigem Eisbergsalat und Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00
Ochsenherztomaten-Salat auf Rucola mit italienischem Büffelmozzarella	18.00	27.00

SUPPEN

Lindenblütensuppe	10.00	13.00
Currycrèmesuppe mit Pinienkernen	11.00	14.00
Doppelte Kraftbrühe mit Tafelspitz ^(CH) und Gemüse	13.00	18.00

VEGETARISCH

Maiskroketten mit Salatgarnitur	19.00	22.00
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	24.00	28.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>		24.00

FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Ratatouille mit kleinen Rosmarinkartoffeln		33.00
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>	26.00	29.00
Kurz gebratenes Salmschnitzel auf Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise		36.00

KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleber mit Tomatenwürfeln und Kräutern, Rösti und Gemüsegarnitur		37.00
---	--	-------

FLEISCHGERICHTE

Alpenbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen 17.00
von der Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen (Kalb- und Schweinefleisch)

Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW) 180 gr. 22.00

Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW) mind. 400 gr. 35.00
Variante: 1 für 2 19.00

Tagliata vom Kalbssteak (NW/OW) 140 gr. 33.00
auf rassigem Ratatouille

Kalbspillard (NW/OW) mit Kräuterbutter 140 gr. 31.00

Entrecôte vom irischen Angus Rind mit Kräuterbutter 220 gr. 34.00

Irishes Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter 180 gr. 39.00

BEILAGEN (als Beilagen zu obigen Fleischgerichten)

Pommes-Frites, Maiskroketten, Reis, Nudeln plus 5.00

Rösti, Bratkartoffeln plus 5.50

Reichhaltige Gemüse garnitur plus 8.00

Grosse Gemüseplatte plus 12.00

Salatgarnitur plus 9.50

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Nidwalden / CH

Rindfleisch

Irland

Lamm

Österreich

Poulet

Schweiz

Saiblingsfilet

Ennetmoos

Salm

Schottland

Scampi

Südafrika

Thunfisch

Südostasien

Black Tiger Garnelen (Zucht)

Vietnam

(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)

Unsere Servicezeiten sind von 11.30 bis 13.45 und von 18.00 bis 21.30 Uhr.

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.