

ZUM APERO

Schaumweine

Rosé Collalto "Prosecco"	1 dl	8.50
aus der seltenen Moscato Manzoni Traube von Conte Collalto, einem der führenden Produzenten im Herzen des Proseccogebiets rund um Conegliano (Veneto/ I)		
Casa Canevel Prosecco DOC brut	1 dl	8.50
mit Aromen vom grünen Apfel, frisch und vielseitig im Geschmack Canevel Spumanti SPA, Valdobbiadene, Veneto		

Spritz

Aperol Spritz	4cl Aperol, Weisswein, Prosecco, Mineral	10.50
Martini Spritz	4cl roter Martini (herb), Prosecco, Mineral	10.50

Aperitif

Gin Tonic Walden	4cl Unterwaldner Gin, Schweppes Tonic	17.00
Gin Tonic Titlis	4cl Gin aus Alpenkräuter/Titlis-Quellwasser, Schweppes Tonic	17.00
Gin Tonic Hendrick's	4cl schottischer Gin, Schweppes Tonic	17.00
Negroni	2cl Vermouth / 2cl Campari/ 2cl Gin	15.00

Alkoholfrei

Bottega Sparkling Life	trendiger, süffiger Rosé-Schaumwein ohne Alkohol	7.50
Sanbitter Orange	Sanbitter mit Orangensaft	7.50
Sommer Spritz	Bottega Sparkling Life, Schweppes Tonic	9.50

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.

A-LA-CARTE

Servicezeiten 11.30 bis 13.45 Uhr / 18.00 bis 21.30 Uhr

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Brotcroûtons	Fr. 10.50
Gemischter Salat (L/G)	Fr. 12.50
Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter (L)	Fr. 24.00
Beckenrieder Kräuter-Rauchlachs (Waser) mit Meerrettich, Toast und Butter	Fr. 25.00

Suppen

Currycrèmesuppe mit Pinienkernen	Fr. 11.50
	als Hauptgang Fr. 15.00
Lindenblütensuppe	Fr. 11.50
	als Hauptgang Fr. 14.50
Consommé double mit Siedfleisch und Gemüse (L)	Fr. 13.50
	als Hauptgang Fr. 19.00

Fischgerichte

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf) (L)	½ Portion	Fr. 31.00 Fr. 28.00
Gebratenes Ennetmooser Saiblingsfilet auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln		Fr. 39.00

Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleber mit Tomatenwürfeli und Kräutern, Rösti und Gemüse garnitur		Fr. 41.00
--	--	-----------

Vegetarisch

	klein	gross
Maiskroketten mit Salatgarnitur	Fr. 22.00	Fr. 26.50
Maiskroketten mit Gemüse garnitur	Fr. 26.00	Fr. 30.00
2 Stück gebackene Frühlingsrollen (handgemacht Allenspach Stansstad) mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur (V/G/L)		Fr. 25.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan und italienischer Petersilie (scharf) (ohne Parmesan V/L)	Fr. 21.00	Fr. 24.00
Steinpilzravioli mit Salbei, Parmesan und Rahm		Fr. 24.00

Fleischgerichte

Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW) (L)	180 gr.	Fr. 23.00
Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW)	mind. 450 gr.	Fr. 36.00
Variante: 1 für 2	pro Person	Fr. 21.00
Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter	140 gr.	Fr. 31.00
(ohne Kräuterbutter L/G)		
Tagliata vom Nidwaldner Kalbssteak auf Steinpilzrahmsauce (G)	130gr.	Fr. 35.00
Entrecôte vom irischen Angus Rind mit Kräuterbutter (ohne Kräuterbutter L)	220 gr.	Fr. 36.00
Irishes Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter	180 gr.	Fr. 43.00
(ohne Kräuterbutter L)		
Nidwaldner Kalbskotelette mit Kräuterbutter	400 gr. mit Knochen	Fr. 45.00

Beilagen zu obigen Fleischgerichten

Regiofrites, Maiskroketten, Reis, Bratkartoffeln, Nüdeli	plus	Fr. 5.50
Reichhaltige Gemüse garnitur	plus	Fr. 9.00
Rösti	plus	Fr. 6.00
Salat garnitur	plus	Fr. 12.50

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Auf Wunsch werden die Gerichte vegan, laktose- oder glutenfrei zubereitet:

V	Vegan
L	Laktosefrei
G	Glutenfrei

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Irland
Saiblingsfilet	Ennetmoos
Salm	Schottland
Thunfisch	Südostasien
Black Tiger Garnelen (Zucht) (streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)	Vietnam