

# 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

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	14.00	
Grüner Blattsalat	8.50	12.00
Gemischter Herbstsalat	9.50	16.00
Frischlingsschinken mit Preiselbeerschaum, Herbstsalat mit Avocado, Quinoa und Stanser Chälenrugeli (Ziegenkäse)	21.00	
Beefsteak Tatar <sup>(CH)</sup> feurig oder medium <small>mit Toast und Butter</small>	22.00	32.00
Gebackene Frühlingsrolle mit rassigem Eisbergsalat und Gemüsestreifen mit Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00

## SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Brotcroûtons	11.00	14.00
Lindenblütensuppe	10.00	13.00
Currycrèmesuppe mit Pinienkernen	11.00	14.00
Doppelte Kraftbrühe mit Tafelspitz <sup>(CH)</sup> und Gemüse	13.00	18.00

## VEGETARISCH

Reichhaltige Wildgarnitur mit Knöpfli mit Steinpilzrahmsauce		26.00 +5.00
Maiskroketten mit Salatgarnitur	19.00	22.00
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	24.00	27.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Spätzli-Eintopf (mit Gemüse und Trauben) mit Spiegelei		24.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>		24.00

## FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Steinpilzrisotto mit kleinem Gemüse umlegt		31.00
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>		29.00
	kleiner	26.00

## WILDGERICHTE

Wildbratwurst mit Rotkraut, Marroni und Knöpfli	23.00
Gebratenes Rehschnitzel mit herbstlichem Spätzlitopf (Wirsing, Rosenkohl, Kürbis und Trauben) und Wildgarnitur	45.00
Gebratenes Hirschfilet Mignon mit Pfifferlingen, Mascarponerisotto und Wildgarnitur	47.00
Geschnetzeltes Hirschfilet an Steinpilzrahmsauce mit Knöpfli und Wildgarnitur	42.00

# FLEISCHGERICHTE

Bauernbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen 17.00  
von der Metzgerei Kreienbühl, Reiden

Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW) 180 gr. 22.00

Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW) mind. 400 gr. 33.00  
Variante: 1 für 2 18.50

Tagliata vom Kalbssteak (NW/OW) 140 gr. 31.00  
auf Steinpilzrahmsauce

Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter 150 gr. 29.00

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 4.00

Knöpfli plus 4.00

Rösti 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

Reh

Österreich

Hirsch

Neuseeland

Poulet

Schweiz

Saiblingsfilet

Ennetmoos

**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.

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