

# KLEINE GLUSCHTEREIEN ZUM APERO

100g Sbrinzmöckli (3jähriger Käse von der Alp Chünern, Wiesenberg)	Fr. 7.00
100g schwarze griechische Oliven	Fr. 6.50
100g Schwartenmagen im Sulz mit Modena-Essig, Olivenöl und Zwiebelringen	Fr. 9.00
Lindeli-Zvieri mit Nidwaldner Trockenfleisch und Käse	Fr. 26.00
Portion Regiofrites mit Chili-Mayonnaise	Fr. 11.00
5 Stück Zanderknusperli mit Sauce Tartar	Fr. 11.50

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	Fr.	12.50
Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter	Fr.	24.00
Beckenrieder Kräuter-Rauchlachs (Waser) mit Meerrettich- schaum, Toast und Butter	Fr.	26.00
Glaciertes Chälenrugeli (Ziegenkäse Meierskählen Stans) auf buntem Sommersalat mit Melone und Brotcroûtons	Fr.	19.00
Gebackene Frühlingsrolle (handgemacht Allenspach Stansstad) auf Gurkencarpaccio mit Sweet Chilisaucе und kleinem Blattsalat	Fr.	19.00

## Suppen

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

## Fischgerichte

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	½ Portion	Fr. 31.00
		Fr. 28.00

Gebratenes Ennetmooser Saiblingsfilet auf Ratatouille mit kleinen Bratkartoffeln		Fr. 39.00
---	--	-----------

## Vegetarisch

	klein	gross
Maiskroketten mit Salatgarnitur	Fr. 22.00	Fr. 26.50

Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	Fr. 26.00	Fr. 30.00
----------------------------------	-----------	-----------

2 Stück gebackene Frühlingsrollen (handgemacht Allenspach Stansstad) mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur		Fr. 25.00
---	--	-----------

Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan und italienischer Petersilie (scharf)	Fr. 21.00	Fr. 24.00
---	-----------	-----------

Steinpilzravioli mit Salbei, Parmesan und Rahm		Fr. 24.00
--	--	-----------

## Fleischgerichte

Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter		Fr. 36.00
Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW)	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
Kalbs-Cordonbleu (NW/OW)	ca. 180/200 gr.	Fr. 38.00
Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter	140 gr.	Fr. 31.00
Tagliata vom Nidwaldner Kalbssteak auf Ratatouille	130gr.	Fr. 37.00
Entrecôte vom irischen Angus Rind mit Kräuterbutter	220 gr.	Fr. 36.00
Irishes Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter	180 gr.	Fr. 43.00

## 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
Salatgarnitur	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.

#### 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
Steinbutt (Zucht, GAP)	Spanien
Zander	Deutschland