

ZUM APÉRO

Wir empfehlen unseren 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

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons		14.00
Grüner Blattsalat	8.50	12.00
Gemischter Salat	9.50	16.00
Wintersalat mit Avocado und mariniertem schottischem Wildlachs	19.00	23.00
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast		23.00
Beefsteak Tatar ^(CH) feurig oder medium mit Toast und Butter	22.00	32.00
Gebackene Frühlingsrolle mit kleiner Salatgarnitur und Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00

SUPPEN

Weisse Bohnencremesuppe mit Trüffelöl parfümiert	11.00	14.00
Lindenblütensuppe	10.00	13.00
Currycremesuppe 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	27.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie ^(scharf)	19.00	23.00
Maccheroni mit Tomaten-Chili-Rahm und Parmesan ^(scharf)		24.00

FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Mascarponeisotto mit kleinem Gemüse umlegt		29.00
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie ^(scharf)		29.00
	kleiner	26.00

KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleber ^(CH) mit Kräutern und Tomatenwürfeln,
Rösti und Gemüse garnitur 37.00

FLEISCHGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel ^(NW/OW) 180 gr. 22.00

Schweinsbratwurst mit Zwiebelringen 17.00

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 Grillgemüse

Kalbspaillard ^(NW/OW) mit Kräuterbutter 150 gr. 29.00

Entrecôte vom Irischen Angus Rind
mit Kräuterbutter 220 gr. 34.00

Irisches Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter 180 gr. 39.00

BEILAGEN (als Beilagen zu obigen Fleischgerichten)

Pommes-Frites, Maiskroketten, Reis,
Nudeln 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
Lamm	Australien
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Saiblingsfilet	Ennetmoos
Salm	Norwegen
Jakobsmuscheln	Kanada
Kabeljau	Holland / Island
Black Tiger Garnelen (Zucht)	Vietnam
<small>(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)</small>	

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.