

KLEINE GLUSCHTEREIEN ZUM APERO

Käsebrettchen von der Alp Hüttstett, Lungern (klassisch im Kessi über dem Holzfeuer hergestellt)	Fr. 11.00
100g schwarze griechische Oliven	Fr. 6.50
Lindeli-Zvieri mit Nidwaldner Trockenfleisch und Käse	Fr. 26.00
Portion Regiofrites mit Chili-Mayonnaise	Fr. 11.00

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.

Der Umwelt zuliebe:

Falls Sie Speisereste mitnehmen möchten, bitten wir Sie, Ihr eigenes Geschirr mitzubringen. Ansonsten verrechnen wir für's Einpacken pauschal Fr. 2.00.

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. 25.00
Glaciertes Chälenrugeli (Ziegenkäse Meierskählen Stans) auf buntem Saisonsalat mit Brotcroûtons	Fr. 19.00
Gebackene Frühlingsrolle (handgemacht Allenspach Stansstad) auf Gurkencarpaccio mit Sweet Chilisaucе und kleinem Blattsalat	Fr. 19.00
Beckenrieder Kräuterrauchlachs (Waser) mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 26.00
(als Hauptgang)	Fr. 39.00

Suppen

Currycrèmesuppe mit Pinienkernen	Fr. 12.00
	als Hauptgang Fr. 16.00
Lindenblütensuppe	Fr. 12.00
	als Hauptgang Fr. 16.00
Consommé double mit Siedfleisch und Gemüse	Fr. 13.50
	als Hauptgang Fr. 21.00

Fischgerichte

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	½ Portion	Fr. 33.00 Fr. 29.00
Gebratenes Ennetmooser Saiblingsfilet auf Spargel mit kleinen Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise		Fr. 41.00

Vegetarisch

	klein	gross
Maiskroketten mit Salatgarnitur	Fr. 23.00	Fr. 27.50
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	Fr. 27.00	Fr. 31.00
2 Stück gebackene Frühlingsrollen (handgemacht Allenspach Stansstad) mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur		Fr. 27.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan und italienischer Petersilie (scharf)	Fr. 21.00	Fr. 25.00
Portion weisser Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und kleinen Rosmarinkartoffeln	Fr. 24.00	Fr. 39.00

Fleischgerichte

Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter		Fr. 37.00
Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW)	180 gr.	Fr. 24.00
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. 32.00
Tagliata vom Nidwaldner Kalbssteak an Morchelrahmsauce	130gr.	Fr. 38.00
Entrecôte vom irischen Angus Rind mit Kräuterbutter	220 gr.	Fr. 37.00
Irishes Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter	180 gr.	Fr. 46.00

Beilagen zu obigen Fleischgerichten

Regiofrites, 4 Stück Maiskroketten, Reis, Bratkartoffeln, Nüdeli	plus	Fr. 5.50
Reichhaltige Gemüse garnitur	plus	Fr. 9.00
Rösti	plus	Fr. 6.00
Weisser Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise	plus	Fr. 19.00
Salatgarnitur	plus	Fr. 12.50

Klassiker (es hat solange es hat...)

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

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

Schwein	Schweiz
Kalb	Nidwalden / CH
Rind	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
Alpenzander	Susten / CH

All unsere Brote und Backwaren sind Schweizer Produkte.