

## VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	8.50	12.00
Gemischter Saisonsalat	9.50	16.00
Bunter Frühlingssalat mit Quinoa und Avocado, lauwarmen Speckstreifen und Brotcroûtons	14.00	
Bunter Blattsalat mit grünem und weissem Spargel, Cherrytomaten und Stanser Chälenrugeli (Ziegenkäse)	16.00	25.00
Gebratener schottischer Salm und schottischer Rauchlachs mit grünem und weissem Spargel an hausgemachter Sauce Hollandaise	21.00	31.00
Beefsteak Tatar <sup>(CH)</sup> feurig oder medium <small>mit Toast und Butter</small>	22.00	32.00
Frühlingsrolle mit rassigem Eisbergsalat und Gemüsestreifen mit Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00

## SUPPEN

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

Maiskroketten mit Salatgarnitur	19.00	22.00
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	24.00	27.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Maccheroni mit Tomaten-Chili-Rahm und Parmesan <small>(scharf)</small>		24.00
Weisser und grüner Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise mit Bratkartoffeln	18.50 plus	31.00 5.50
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>	19.00	23.00

## FISCHGERICHTE

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

## KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleber <small>(CH)</small> mit Kräutern und Tomatenwürfeln, Rösti und Gemüsegarnitur		37.00
---	--	-------

# FLEISCHGERICHTE

<b>Bauernbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen</b> von der Metzgerei Kreienbühl, Reiden		17.00
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> (NW/OW)	180 gr.	22.00
<b>Riesen Schweins-Cordonbleu</b> (NW/OW) Variante: 1 für 2	mind. 400 gr.	33.00 18.50
<b>Tagliata vom Kalbssteak</b> (NW/OW) auf Ratatouille	140 gr.	31.00
<b>Kalbspaillard</b> (NW/OW) mit Kräuterbutter	150 gr.	29.00
<b>Entrecôte vom irischen Angus Rind</b> mit Kräuterbutter	220 gr.	34.00
<b>Irishes Angus Rindsfilet</b> mit Kräuterbutter	180 gr.	39.00
<b><u>BEILAGEN</u></b> (als Beilagen zu obigen Fleischgerichten)		
<b>Pommes-Frites, Maiskroketten, Reis, Nudeln</b>	plus	4.00
<b>Rösti</b>	plus	5.50
<b>Reichhaltige Gemüse garnitur</b>	plus	8.00
<b>Grosse Gemüseplatte</b>	plus	12.00
<b>Grüner und weisser Spargel</b> mit hausgemachter Sauce Hollandaise	plus	12.00
<b>Salatgarnitur</b>	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.