

VORSPEISEN

Servicezeiten

11.30 bis 13.45 und 18.00 bis 21.30

Grüner Saisonsalat	8.50	12.00
Gemischter Saisonsalat	9.50	16.00
Chälerugeli <small>(Meierschälens Stans)</small> auf Tomaten- Gurkensalat mit Oliven und Zwiebeln	17.00	
Carpaccio vom irischen Angus-Entrecôte auf Sommersalat mit Parmesan	19.50	
Beefsteak Tatar <small>(CH)</small> feurig oder medium mit Toast und Butter	22.00	32.00
Frühlingsrolle mit rassigem Eisbergsalat und Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00

SUPPEN

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

VEGETARISCH

Servicezeiten

11.30 bis 13.45 und 18.00 bis 21.30

Maiskroketten mit Salaten garniert	19.00	22.00
Maiskroketten mit Gemüse garnitur	24.00	27.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Mascarponerisotto mit kleinem Gemüse und paniertem, gebackenem weissen Stanserkäse (Sepp Barmettler/Kuhmilch)		27.00
Maccheroni mit Tomaten-Chili-Rahm und Parmesan (scharf)		24.00
Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Knoblauch, Chili und Parmesan (scharf)		23.00

FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Mascarponerisotto und kleinem Gemüse umlegt		29.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, italienische Petersilie und Black Tiger Garnelen (scharf)		29.00
	kleiner	22.00
Kabeljaurückenfilet auf gebratenem Sommergemüse und kleinen Bratkartoffeln		39.00
	kleiner	32.00

KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit Kräutern und Tomatenwürfeli sautiert, mit Rösti und Gemüse garnitur		37.00
---	--	-------

FLEISCHGERICHTE

Servicezeiten
11.30 bis 13.45 und 18.00 bis 21.30

Bauernbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen Von der Metzgerei Kreienbühl, Reiden		16.00
Spiesschen mit Pouletbrustfilet (CH) auf roter Curry-Kokossauce mit Frühlingsrolle	140 gr.	24.00
Panierte Schweinsschnitzel (CH)	180 gr.	22.00
Riesen Schweins-Cordonbleu (CH) Variante: 1 für 2	mind. 400 gr.	33.00 18.50
Tagliata vom Kalbssteak (NW/OW) auf rassigem Ratatouille	140 gr.	31.00
Kalbspailard (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
<u>BEILAGEN</u> (als Beilagen zu obigen Fleischgerichten)		
Pommes-Frites, Maiskroketten, Reis, Nudeln	plus	4.00
Rösti	plus	5.50
Kleine Gemüse garnitur	plus	7.00
Grosse Gemüseplatte	plus	12.00
Salatgarnitur	plus	9.50